

Schokoladen-Törtchen

MIT VANILLE-CUMBERLAND-SAUCE



Zutaten für 6 Törtchen:

5	Eier
5	Eigelb
125 g	Zucker
225 g	Zartbitterschokolade (75 % Kakaoanteil), gehackt
225 g	Butter
4 cl	brauner Rum
100 g	Weizenmehl
	Mark von 1 Vanilleschote

Von Lacroix benötigen Sie:

6 EL	Cumberland Sauce
------	------------------

Zubereitung:

Eier, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, den Rum dazugeben und die Eiermasse vorsichtig darunterheben. Zum Schluss das gesiebte Mehl vorsichtig einrühren. 6 Backförmchen für 150 ml (Timbal oder Kokotten) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokoladenmasse bis zu drei Viertel in die Backförmchen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken

und für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler oder über Nacht in den Kühlschrank stellen – wichtig! Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Schokoladen-Törtchen für ca. 12–15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit die Cumberland Sauce mit dem Vanillemark verrühren. Die Schokoladen-Törtchen auf Teller stürzen und mit der Vanille-Cumberland-Sauce veredeln.