# SCHOKOTÖRTCHEN MIT WEICHEM HERZEN



## Menù-Zutaten

1 busta Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO (Pulverzubereitung für SCHOKOLADENKUCHEN) - LP1X

800 g. Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1

q.b. Staccante spray (Trennspray) - Q10

## Zutaten

n.B. Zartbitterschokolade

n.B. Frische Waldfrüchte

4 Eier

200 g Wasser

16 Muffinförmchen aus Aluminium

**Chef:** Barbara Benvenuti

## Zubereitung

Für 16 Portionen

Die Pulverzubereitung für Schokoladenkuchen mit 4 Eiern und 200 g Wasser in eine Küchenmaschine geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten lang kneten. Die Masse in die zuvor gebutterten Förmchen gießen und diese etwa ¾ voll (80 g) füllen. Die Formen auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 8 Minuten lang backen. Dabei darauf achten, dass der Teig, wenn er aufquillt und an der Oberfläche Risse zeigt, aus dem Ofen genommen werden muss. Törtchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß auf eine Servierplatte legen. Nach Belieben garnieren und mit frischen Beeren und zuvor geschmolzener, abgekühlter und belaubter Zartbitterschokolade verzieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)