



Bonne Maman®

Heiße Schokotörtchen mit Himbeersauce

Zutaten für 6 Stück:

150 g Milkschokolade
50 g dunkle Schokolade
65 g Butter
1 EL Nuss-Nougat-Crème
3 Eier (L), getrennt
100 g Rohrzucker
6 EL Orangensaft
6 EL Orangenlikör
12 gestrichene EL Bonne Maman Himbeer-Konfitüre

Außerdem:

Butter zum Einfetten



Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 6; Umluft: 180 Grad) vorheizen. 6 ofenfeste Tassen oder hohe Soufflé-Förmchen buttern.
2. Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Butter in Würfel schneiden und zusammen mit der Nuss-Nougat-Crème in die flüssige Schokolade geben und ebenfalls schmelzen lassen.
3. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren, bis eine helle Masse entsteht.
4. Flüssige Schokomasse glatt rühren und langsam und vorsichtig in die Eiercreme unterheben.
5. Orangensaft, Orangenlikör und Himbeer-Konfitüre vermischen und auf dem Boden der gebutterten Form verteilen.
6. Das Eiweiß steif schlagen und zügig unter die Schokoladenmasse heben, anschließend auf die Förmchen verteilen.
7. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel kochendes Wasser aufgießen, dass die Tassen etwa 2,5 cm tief im Wasser stehen. 20-25 Minuten backen, bis die Törtchen eine gewölbte, sich fest anfühlende Oberfläche gebildet haben, der Kern aber noch weich ist.

Tipp: Die Törtchen schmecken sehr lecker heiß mit Puderzucker oder Kakao bestäubt, warm mit geschlagener Crème double oder kalt mit Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Backzeit 25 Minuten