

# Fitschen am Dorfteich

RESTAURANT · CAFE · HOTEL

## REZEPT

von Manfred Fitschen



### Halbflüssiges Schokoladentörtchen · für 4 Personen

#### Zutaten

150 g Butter  
100 g Zartbitterschokolade  
50 g Vollmilchschokolade  
80 g Eigelb  
60 g Eiweiß  
25 g Zucker  
50 g Mehl  
Mandelgrieß zum Ausstäuben

#### Zubereitung:

Schokolade und Butter abwiegen und im Wasserbad schmelzen. Eigelb, Eiweiß und Zucker aufschlagen. Mehl unter die Butter-Schokoladenmischung ziehen und anschließend nach und nach die Eimasse einrühren. In eine eingefettete, mit Mandelgrieß ausgestäubte Form geben.

Bei 165°C Umluft 6 Minuten im Ofen backen.

#### Und dazu?

Ein passender Dessertwein ist hierzu ein Genuss.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen des Rezepts,  
gutes Gelingen und guten Appetit