

Schokoladentarte(törtchen) - Gâteau au chocolat

Zutaten für eine Springform (26 cm) oder eine 12er bzw. 24er Muffinform:

125 g	dunkle Kuvertüre
125 g	Butter
80 g	Zucker
4	Eier (M)
60 g	Mehl
Kakaopulver zum Bestäuben	
oder eine Ganache (Pralinenmasse) als Glasur	
Butter zum Ausfetten der Formen	

Zubereitung:

1. Form(en) ausbuttern.
Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Butter unterrühren bis sich alles gut und glänzend verbunden hat.
4. Eier und Zucker cremig/hell schlagen.
Mehl zugeben und alles kurz glattrühren.
4. Schokoladenbutter in die cremige Ei-Zucker-Masse rühren.
5. Schokoladenmasse in der (den) Form(en) verteilen.
6. Im heißen Backofen 10-15 Minuten (kleine Muffinform) backen.
Je nach Größe der Form verlängert sich die Backzeit.
7. Aus der Form lösen, abkühlen und mit Kakao bestäuben.
Oder mit einer Ganache überziehen.