

Schokoladentarte(törtchen) - Gâteau au chocolat

Zutaten für eine Springform (26 cm Ø) oder ein 12er bzw. 24er Cupcake-Blech:

200 g dunkle Kuvertüre
180 g gewürfelte Butter
100 g Zucker
6 Eier (M)
90 g Weizenmehl Type 405
Kakaopulver zum Bestäuben
oder eine Ganache (Pralinenmasse) als Glasur
Butter und Mehl für die Formen

Zubereitung:

1. Form(en) entsprechend vorbereiten.
Springform buttern oder Cupcake-Bleche mit Manschetten auslegen ...
Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kuvertüre möglichst fein zerkleinern und in eine Metallschüssel geben (Schlagkessel).
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.
5. Schokoladenbutter in die cremige Ei-Zucker-Masse rühren.
6. Schokoladenmasse in der (den) Form(en) verteilen.
7. Im heißen Backofen 10-15 Minuten (kleine Formen) backen.
Je nach Größe der Form verlängert sich die Backzeit (Springform etwa 30 bis 40 Minuten).
8. In der Form oder denn Blechen etwas abkühlen lassen.
Aus der Form lösen/den Blechen nehmen und abkühlen lassen.
Mit der Ganache glasieren.

Ganache

- 80 g Sahne aufkochen.
150 g fein zerkleinerte dunkle Kuvertüre nach und nach hinzufügen.
In der heißen Sahne schmelzen lassen - verrühren.
30 ml Wasser und 50 g Zucker aufkochen, vom Herd nehmen.
Sahne-Schokoladen-Mischung unterrühren und bis zur passenden Konsistenz abkühlen lassen.