

Petit Gateau mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 Eierlikörtörtchen:

80 g Edelbitter-Schokolade (mind. 70%)

70 g Butter

2 Eier

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Zucker

4 El kalten Espresso o. starken Kaffee

40 g Mehl

Butter und etwas Zucker für die Förmchen

4 feuerfeste Förmchen mit geraden Wänden und ca. 8 cm Durchmesser



Zubereitung

1. Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
3. Schokolade in Stücke brechen.
4. Schokolade mit Butter und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf dem Herd bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
5. Eier mit Zucker und den kalten Espresso über ein Wasserbad mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe schaumig schlagen.
6. Die Eimasse vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
7. Die Schokomischung vorsichtig unter die Eimasse rühren.
8. Das Mehl darüber sieben und unterheben.
9. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen geben.
10. Die Eierlikörtörtchen 10 min im Ofen backen.
11. Die Eierlikörtörtchen mit einem Messer vom Rand lösen und behutsam auf einen Teller oder ein Küchentuch stürzen.
12. Die Eierlikörtörtchen anschließend umdrehen bzw. auf einen Teller setzen und warm servieren!

Leser-Tipp

Vanille-Eis passt sehr gut dazu!

[Link zum Rezept: Petit Gateau mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de