

Schokoladentörtchen

4	kleine Gratinförmli	Förmli mit Butter ausstreichen
	Butter	Förmli mit Zucker bestreuen
	Zucker	
2 EL	Cranberries	grob hacken, in eine Schüssel geben
2 EL	Cognac	zugeben, einige Stunden ziehen lassen
75 g	Zartbitterschokolade	in eine Schüssel geben und über dem heissen Wasserbad schmelzen
10 g	Butter	mit dem Schwingbesen daruntererrühren
1	Eigelb	zugeben, umrühren
25 g	Zucker	
10 g	Mehl	daruntererrühren
2	Eiweiss	
1 Pr	Salz	Eiweiss steif schlagen, unter die Schokolade mischen eingelegte Cranberries ebenfalls darunter mischen
		Ofen auf 180° vorheizen Küchlein ca. 10 Minuten backen
		mit einem Messer den Rand lösen, vorsichtig auf Teller stürzen mit Puderzucker bestreuen
	Puderzucker	
1,5 dl	Rahm	
1 KL	Vanilleextrakt	miteinander leicht aufschlagen zum Törtli servieren