

SCHOKOLADEN-MANDEL TÖRTCHEN



ZUTATEN

100	g	Butter, geschmolzen
150	g	Zartbitter Schokoladen Chips
50	g	Mehl, fein gesiebt
60	g	Puderzucker, fein gesiebt
2	St.	Vanilleschoten, ausgekratzt
70	g	Mandeln, blanchiert und gemahlen
1	Msp.	Meersalz
2	St.	Eiweiß
2	TL	Orange, Abrieb
20	ml	Cointreau
4	St.	Zartbitter Schokolade, 70% mild

ZUBEREITUNG

1. Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen.
2. Nun die restlichen Zutaten bis auf die Stücke der Zartbitterschokolade zusammen in eine Schüssel geben.
3. Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen und zusammen mit den anderen Zutaten gut vermengen.
4. 4 kleine Gefäße (Espressotassen) buttern und bis zur Hälfte füllen, die Stücke Schokolade hineindrücken und den Rest mit Schokoladenmasse auffüllen.
5. Die Masse glatt streichen.
6. Den Airfryer auf 150° C für 2 Min. vorheizen, etwas Wasser hineingeben und die Törtchen darin ca. 15 Min. ausbacken.
7. Etwas abkühlen lassen, mit einem kleinen Messer aus der Form lösen und servieren.