

## Flüssiges Schoggitörtli

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

150 g	dunkle Schokolade
10 g	Butter
2	Eier
2	Eigelb
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	Mehl
6	Lindorkugeln



### Zubereitung:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier und Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Salz cremig aufschlagen, das Mehl darüber sieben und verrühren. Die geschmolzene Schokolade daruntermischen, in Förmli abfüllen und je 1 Lindorkugel hineinstecken.

Ca. 10 Minuten bei 200° C im Grill backen. Abschliessend die Törtli aus den Formen heben.

### Tipp:

Zusammen mit Chili-Ananas servieren