Schokoladen-Törtchen

Dunkle Schokolade, saftiger Teig, verspielte Deko: Ursprünglich habe ich diese Schokoladen-Törtchen kreiert, um den Verschnitt von meinen Number-Cakes auf Basis von meinem Schokoladen-Kuchen nutzen zu können. Doch inzwischen lieben wir sie so sehr, dass wir sie regelmäßig als schickes Dessert servieren oder als elegantes Mitbringsel backen. Und nicht selten sind die der Star eines leckeren Menüs.

Schokotörtchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Törtchen): Schokokuchen (250 Gramm Mehl | 250 Gramm brauner Zucker | 250 Gramm Kokosflocken | 7 große Karotten | 150 Milliliter frisch gebrühten Espresso/Kaffee | 150 Milliliter Pflanzenmilch (z. B. Mandel, Kokos oder Hafer) | 1 Prise Salz | 1 Packung Backpulver | 1 Esslöffel Vanillezucker | 2 Teelöffel Zimt | 2 Esslöffel schwach entöltes Kakaopulver | 200 Milliliter (vegane) Schlagsahne | 100 Gramm Zartbitterschokolade | 2 Esslöffel Zucker | Dekoration (z. B. Blumen, Beeren, Pralinen etc.)

Schokotörtchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (150 Minuten): 1. Ofen auf 180°C vorheizen. 2. Sahne in einem Topf aufwärmen und auf kleiner Flamme Schokolade und Zucker darin schmelzen. 3. Schokosahne auskühlen lassen und kalt stellen. 4. Karotten schälen und reiben. 5. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Espresso/Kaffee aufbrühen und mit der Milch und den Karotten hinzufügen. 6. Teig in Backformen füllen 30-40 Minuten backen. 7. Küchlein auskühlen lassen. 8. Küchlein mit Schokosahne bedecken und nach Herzenlaune dekorieren.

Jetzt noch mehr Kuchen und Torten Rezepte und Rezepte mit Schokolade entdecken!

Nährwerte/Portion: 507 Kalorien | 27,3 Gramm Fett | 59,6 Gramm Kohlenhydrate | 6,1 Gramm Eiweiß