



Lava Cake Choco zum Valentinstag

Leckere warme Schokoladen-Törtchen auf einem fruchtigen Erdbeerspiegel.

2 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Erdbeerspiegel:

150 g tiefgekühlte Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
etwa 25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Lava Cake Choco:

1 Pck. Dr. Oetker Choco Lava

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen ,
weiße

Wie bereite ich ganz einfach Lava-Törtchen mit Erdbeerspiegel zu?:

① Erdbeerspiegel zubereiten:

Tiefgekühlte Erdbeeren auftauen lassen. Mit Zitronensaft und Zucker in einem Rührbecher pürieren. Anschließend das Fruchtpüree und Sahnesteif mit einem Schneebesen verrühren.

② Lava Cake Choco fertigstellen:

Das Fruchtpüree mit einem Löffel herzförmig auf 2 Teller geben. Die Choco Lava nach Packungsanleitung erwärmen und auf den Erdbeerspiegel setzen. Mit den weißen Schoko-Herzen dekorieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Törtchen nach Wunsch noch mit etwas Puderzucker bestreuen.
- Statt des Erdbeerspiegels kann auch ein Himbeerspiegel zubereitet werden. Dafür 200 g tiefgekühlte Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree mit Zucker verrühren und anschließend mit Sahnesteif verrühren.