

## **Amarettotörtchen von Dorle Meyer**

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade

100 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Vanillezucker

125 g Mehl

außerdem:

Amaretto

100 g weiße Schokolade

Zubereitung.

Die Zartbitterschokolade im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Weiche Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, geschmolzene Schokolade und Mehl hinzugeben.

Diesen Teig, mit zwei Teelöffeln, in kleine Papierförmchen füllen und ein paar Minuten bei 180 Grad backen.

Danach einige Tropfen Amaretto auf den Teig geben und oben drauf einen Klacks geschmolzene, weiße Schokolade.