Torta Caprese – di Capri (Schoko-Mandelkuchen)

Zutaten Teig

- 200 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade 78%
- 5 Eier (L)
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Mandeln

Außerdem

- 30 g Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Butter und Schokolade in keine Stücke schneiden, bei mittlerer Hitze in einem Topf unter ständigen Rühren schmelzen lassen und zum Abkühlen auf die Seite stellen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter einpinseln.
- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier trennen.
- Eigelb und Zucker für 4 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Die geschmolzene Butter, Schokolade und Mandeln unterrühren.
- Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Mandelmasse heben.
- Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175° C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Kuchen in der Form 10 Minuten auskühlen lassen, anschließend den Ring entfernen und auf eine Tortenplatte stürzen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform, 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©