

Schokokuchen ohne Mehl mit Himbeeren

Zutaten:

155 g Butter
180 g Staubzucker
1 Prise Salz
155 g dunkle Schokolade
150 g geriebene Mandeln
150 g geriebene Haselnüsse
5 Eier
Butter für die Form
100 g dunkle Kuvertüre
Himbeeren



Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Butter, Staubzucker, Salz und Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas überkühlen lassen.

Dotter, Mandeln und Haselnüsse in die Schokolademischung rühren und am Ende den Schnee unterheben.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) ausbuttern. Masse einfüllen, 25 Minuten backen. Die Torte aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form nehmen. In der Zwischenzeit Himbeeren waschen, trocknen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, über die Torte gießen und mit Himbeeren belegen.

Gutes Gelingen

