

Schokoladentarte

Zutaten:

125 g Butter + Butter für die Form

125 g Zartbitterschokolade, am besten Kuvertüre aus dem Bioladen

100 g Mandeln (mit kochendem Wasser überbrüht, geschält und frisch gemahlen)

4 Eier

100 g Roh-Rohrzucker

Jeweils ein Prise(oder mehr) Zimt, Vanillepulver, Kardamom und Salz

Etwas geriebene Schale einer Biozitrone

1 EL Speisestärke

Puderzucker zum Bestreuen

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln dazugeben. Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter und Schokolade mit den Gewürzen unter den Teig rühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen und den Eischnee dann vorsichtig zusammen mit der gesiebten Speisestärke unter den Teig heben.

Eine Spring- oder Tarteform mit Butter fetten und den Teig hineinfüllen und im Backofen ca. 35 Minuten backen. Der kuchen sollte im Inneren noch weich und nicht zu trocken sein.

Zum Servieren mit Puderzucker verzieren.