

Caprese Kuchen

Zutaten für eine runde 24 cm Form:

- 170 g dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil
- 5 raumtemperierte Eier
- 1 Prise Salz
- 170 g Puderzucker
- 1 TL Vanille Bourbon
- 170 g geriebene Mandeln
- 170 g raumtemperierte Butter
- 25 g Maisstärke, oder Kartoffelstärke
- 5 g Backpulver, ca. 1 TL
- 15 g Kakaopulver, ca. 3 TL
- nach Bedarf Butter und Stärke für die Form
- nach Bedarf Puderzucker zum Servieren

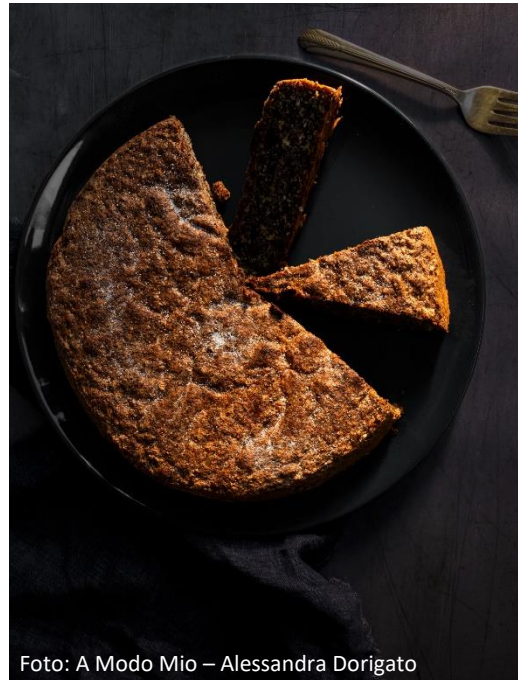


Foto: A Modo Mio – Alessandra Dorigato

Anleitung

Backofen auf 170 ° Ober-Unterhitze vorheizen und eine runde Backform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Schokolade mit einem Messer fein schneiden.

Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen.

Butter mit der anderen Hälfte des Zuckers in einer zweiten Schüssel cremig rühren. Einen Dotter nach dem anderen dazugeben und jedes Ei solange schlagen, bis es in die Masse komplett eingearbeitet ist. Die Vanille in die Masse einrühren.

Fein geschnittene Schokolade, gemahlene Mandeln, Mais -oder Kartoffelstärke, Kakao und Backpulver in einer dritten Schüssel mischen. Die Hälfte der Eiklarmasse und die Hälfte der Schokomandelmischung unter die cremige Dottermasse vorsichtig unterheben.

Die restlichen Zutaten nun nach und nach dazugeben. Den Teig in die Form füllen und bei 170° ca. 45 Minuten backen.

Die Torte aus den Ofen nehmen und in der Kuchenform abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Die Torta Caprese kann an einem kühlen Ort unter einer Glasglocke für 5-6 Tage gelagert werden.

Anmerkung

Nach dem Backen die Caprese vor dem Stürzen unbedingt sehr gut abkühlen lassen. Wenn der Kuchen noch zu warm ist, bricht er gerne durch.