


Schokoladetorte ohne Mehl

In den Küchenbibeln vieler Grossmütter kann man spezielle Rezepte entdecken. Ein absoluter Favorit ist die Schokoladetorte ohne Mehl. Alle, die diesen herrlich feuchten Kuchen probieren, fragen nach dem Rezept. Darum sei es hier einmal einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Man kann entweder einen Cake oder eine Torte backen, die nach Belieben noch ausgarniert werden kann.



120 – 150 g Butter, weich 250 g Zucker 6 Eigelb	Zusammen schaumig rühren
120 – 150 g Crémantschokolade 1 Espresso	Zusammen in einer Pfanne sorgfältig schmelzen
	Alles zusammen sorgfältig, aber gründlich mischen
250 g Mandeln, gemahlen 50 g Zwieback, gemahlen 6 Eiweiss, steifgeschlagen	Lagenweise auf die übrige Masse geben und sorgfältig mischen. Sofort in die vorbereitete Cakeform (ca. 30 cm) oder Springform (26 cm) füllen und bei 180 °C eine Stunde backen. Es darf bei der Probe noch ein Hauch Teig kleben bleiben!
	Ist der Kuchen gut in Folie verpackt, bleibt er auch über 3-4 Tage herrlich feucht!