

### Rezept

# Mandeltorte aus Capri

Ein Rezept von Mandeltorte aus Capri, am 29.04.2024

#### Zutaten

**200 g** Bitterschokolade (70 % Kakaomasse) **200 g** weiche Butter

200 g Zucker 5 Eier

**300 g** gemahlene Mandeln Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Schokolade reiben. Die Form einfetten. Backofen auf 180° vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Ein Eigelb nach dem anderen unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Mandeln und Schokolade unterrühren.
- 2. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Den Kuchen abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.