

## Rezept

# Schoko-Mandel-Torte

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Torte, am 17.04.2024

## Zutaten

**140 g** gehäutete gemahlene Mandeln

**200 g** Zartbitter-Kuvertüre

**3** Eier (M)

**100 g** Sauerrahmbutter

**½ TL** gemahlene Vanille

**100 g** Traubenzucker

### Außerdem:

**1** Springform (ca. 22-24 cm Ø)

gemahlene Mandeln zum Ausstreuen

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 21 g F, 6 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie angenehm duften, dabei aber nicht braun werden lassen. Danach zum Abkühlen auf einen Teller geben.
2. Die Butter würfeln, 100 g Kuvertüre grob hacken. Beides in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen, mit der Vanille verfeinern und etwas abkühlen lassen.
3. Den Ofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit den Mandeln ausstreuen. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Traubenzucker einrieseln lassen.
4. Geröstete Mandeln und Eigelbe unter die Butter-Schoko-Masse rühren. Die Hälfte des Eischnees mit einem Schneebesen unterrühren, den Rest locker unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
5. Den fertig gebackenen Kuchen kurz ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen. Für den Guss die übrige Kuvertüre (100 g) hacken, in einem Wasserbad schmelzen, in Linien über die Torte träufeln und fest werden lassen.