

Martinas Schokoladenkuchen

Ohne auch nur ein Stäubchen Mehl. Deshalb ist er unglaublich saftig und schokoladig, wie ein Konfekt!

Zutaten für eine Springform von 24-26 cm Durchmesser:

- 200 g allerbeste Edelbitterschokolade
- 6 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 2 EL Orangen- oder Zitronenlikör
- etwas abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale
- 150 g Mandelmehl (geriebene geschälte Mandeln)
- 6 Eiweiße
- 1 Salzprise



Zubereitung:

- Die Schokolade in einem Topf auf kleinster Hitze langsam schmelzen. Unterdessen die Eigelbe am besten mit dem Handrührer zu einer dicken, hellen Creme schlagen, dabei langsam die Hälfte des Zuckers zufügen. Dann nach und nach in Würfeln die zimmerwarme Butter einarbeiten. Schließlich Likör und Orangen- oder Zitronenschale einrühren. Am Ende das Mandelmehl unterrühren. Darunter schließlich die geschmolzene Schokolade rühren. Gut mischen, es sollen keine hellen Stellen mehr sichtbar bleiben.
- Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen – das kann in der Zwischenzeit am besten die Küchenmaschine erledigen, die hat die nötige Ausdauer, denn das braucht mindestens 10 Minuten.
- Diesen festen Eischnee unter die Schokoladenteigmasse rühren. Zuerst ein Drittel, bis alles aufgelockert ist, dann den Rest behutsam mit dem Gummischaber unterziehen.
- In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. Bei 150 Grad (Heißluft / 170 Grad Ober- & Unterhitze) eine knappe Stunde backen.
- Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Zum Servieren richtig herum auf eine Tortenplatte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.
- Dazu passt entweder ein Klecks Crème fraîche oder halbsteif geschlagene süße Sahne.