

Schokotorte mit Cantuccini

Thema:	Jause, Nachspeise oder ein süßes Bürofrühstück
Saison:	Egal ob Sommer oder Winter, eine schnelle Torte geht immer 😊
Besonderheit:	eine schnelle und saftige Torte für viele Anlässe
Zu Beachten:	Italienische Cantuccini geben der Torte die spezielle Note

Zutaten / Einkaufsliste

(für eine 26er Tortenform)

250 g	Butter
200 g	Zucker
6	Eier
125 g	Milchschokolade
250 g	Nüsse (gemahlen)
1	Zitrone (Bio)
100 g	Cantuccini
2 ½ TL	Backpulver
4 EL	Kirschrum
n.B.	Staubzucker
n.B.	Kakao



Zubereitung

Die Eidotter vom Eiweiß trennen. Butter und Zucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die Schokolade fein reiben und zusammen mit den gemahlene Nüssen, Kirschrum, 2 EL Zitronensaft und dem Abrieb von der Zitronenschale unterrühren. Die Cantuccini fein zerstoßen, mit Backpulver mischen und unter die Teigmasse heben. Zum Schluss die Eiweiße mit einer Prise Salz aufschlagen und danach vorsichtig unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 170°C) ca. 50 – 60 min. backen (Stäbchenprobe). Danach die Torte auskühlen lassen und mit Kakao und Staubzucker bestäuben.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

