



Schokokuchen mit Apfel und Nuss

Kräftige dunkle Schokoladentorte, abgerundet mit Äpfeln und Walnüssen. Rezept ergibt eine Torte mit 26cm Durchmesser für 12 Stücke.

Zutaten:

250g Butter
450g Zartbitter-Kuvertüre
5 Eier
Salz
250g Zucker
175g Mehl
ein Teelöffel Backpulver
700g Äpfel
100g gehackte Walnuskerne
25g Kokosfett (Palmin)
ein Eßlöffel Zitronensaft
50g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter würfeln und mit 300g Kuvertüre schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Schokobutter in das Eigelb einrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben.

Äpfel schälen, entkernen. Die Äpfel bis auf eine 1/2 Frucht würfeln und die Würfel zusammen mit den Nüssen unter den Teig heben. In eine gefettete Springform (26 cm) streichen. Ca. 60 Min. backen, den heißen Kuchen auf ein eine Tortenplatte stürzen.

Den übrigen halben Apfel in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Spalten auf den abgekühlten Kuchen legen. Restliche Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Weiße Kuvertüre in Späne schneiden und den Kuchen damit dekorieren.