



Schokoladentorte Italia

Einfacher Schokoladenkuchen auf italienisch: Verfeinert mit Olivenöl und Mandeln, aber ansonsten ein klassischer einfacher Schokoladenkuchen.

Zutaten:

Zutaten für 8 Stücke:
200g Bitterschokolade
2 Eier
100g Olivenöl
60 g Zucker
50g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
50g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Kakaopulver

Zubereitung

Zuerst die Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiß mit den Quirlen eines Handrührers steif schlagen.

Anschließend das Eigelb, Olivenöl und Zucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 2 Minuten auf höchster Stufe verrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Kakaopulver mischen und unterrühren. Geschmolzene Schokolade esslöffelweise in den Teig rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Zum Schluss den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren die Schokoladentorte Italia mit etwas Puderzucker bestreuen.