

Schokoladenrührmasse

175 g dunkle Schokolade
175 g weiche Butter
125 g Puderzucker
7 Eier
80 g Zucker
140 g Mehl
40–50 g gemahlene Mandeln

1. Die Schokolade auf dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Form (Springform 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen (oder fetten und mit Mandeln ausstreuen).
3. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren.
5. Die Eier trennen.
6. Die Eigelbe unter die Butter schlagen.
7. Die geschmolzene Schokolade unter die Buttermasse rühren.
8. Die Eiweiße mit Zucker steif schlagen.
9. Den Eischnee unter die Butter-Ei-Schoko-Masse ziehen.
10. Mehl mit Mandeln daraufgeben und behutsam unterheben.
11. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 10 Min. backen.
12. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen (am besten über Nacht).
13. Erst dann schneiden, füllen und verzieren.