

# Caprese-Kuchen

## Ingrédients

- 160g Zartbitterschokolade
- 120g Butter
- 4 Eier, getrennt
- 140g Kristallzucker
- 175g Mandelmehl

## Préparation

1. Die Torta Caprese, wie ihr Name nicht vermuten lässt, ist keine Torte, sondern ein super weicher und schmelzender Schokoladenkuchen, der auf Mandelmehl basiert und daher glutenfrei ist.
2. Das Rezept ist sehr, sehr einfach und es ist noch besser, als es einfach zu machen ist.
3. Ich habe es aus den von der Kenwood Cooking Chef Küchenmaschine vorgeschlagenen Rezepten und nutze meinen brandneuen (und perfekten) Roboter, der wiegt, erhitzt, kocht, mischt und vieles mehr!
4. Wenn Sie interessiert sind, erhalten Sie mit dem Code ILETAITUNGATEAU drei Zubehörteile kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef (kommerzieller Zusammenarbeit).
5. Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraïbes von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Seite (Affiliate).
6. Ich habe das Mandelmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der ganzen Seite (nicht Affiliate).
7. Ausstattung: Kenwood Cooking Chef Roboter 22cm Ring Vorbereitungszeit: 20 Minuten + 30 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit einem Durchmesser von 20 bis 22 cm: Zutaten: Zartbitterschokolade Butter 4 Eier, getrennt Kristallzucker Mandelmehl Rezept: Eigelb mit dem Zucker schlagen.
8. Mandelmehl hinzufügen (sieben, wenn Sie keine kleinen "Klumpen" von Mandeln im Kuchen haben möchten, obwohl es so sehr gut war ).
9. Schokolade und Butter langsam schmelzen.
10. Beide Mischungen zusammenführen.
11. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig zur vorherigen Mischung hinzufügen.
12. Den Teig in eine gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
13. In den vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 30 Minuten backen (die Messerklinge sollte sauber herauskommen).
14. Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und genießen!