



Bonne Maman®

Glutenfreie Schoko-Torte

Zutaten für ca. 8 Stück:

Für den Rührteig:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 3 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Messerspitze geschroteter Chili (nach Belieben)
- 150 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver

Außerdem:

- 1–2 EL Kokosraspeln
- 150 ml Schlagsahne
- 150 g Bonne Maman Mandarinen-Marmelade



Zubereitung:

1. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers ein rieseln lassen. Butter cremig rühren. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Chili (nach Belieben) zugeben und alles weiß-cremig rühren. Kuvertüre unterrühren. Mandeln mit Backpulver gut mischen und unterrühren. 2–3 Esslöffel Eischnee unterrühren, damit die Masse geschmeidiger wird. Dann den restlichen Eischnee mit einem Teigschaber unterziehen.
3. Eine quadratische Backform (20x20 cm oder eine Springform mit 18–20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) ca. 25–30 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen. Auskühlen lassen.
4. Kokosraspeln fettfrei rösten. Schlagsahne steif schlagen. Tortenboden in Stücke schneiden. Jedes Stück mit Bonne Maman Mandarinen-Marmelade bestreichen und einen Klecks Schlagsahne darauf geben. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit