



Mallorquinischer Schoko-Mandelkuchen

Zutaten

Für 1 Springform

Für den Kuchen:

5 Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kokosblütenzucker
80 g VIVANI Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75 % Cacao Schokolade
6 EL Olivenöl
2 EL Mandelmus
1 Vanilleschote
1 Prise Flor de Sal d'Es Trenc Natural
etwas Milch (nach Bedarf)

Für die Dekoration:

etwas VIVANI Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75 % Cacao Schokolade
ein paar grobe Flocken Flor de Sal d'Es Trenc Natural
etwas Mandelmus

So wird's gemacht

- 01** Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat.
- 02** Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen.
- 03** Die Eigelbe cremig schlagen. Olivenöl, Mandelmus und Vanillemark hinzugeben und gut verrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Je nach Größe der Eier evtl. noch etwas Milch hinzugeben, damit die Masse nicht zu fest wird.
- 04** Nun die Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Eischnee unter die Mandelmasse heben.
- 05** In eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für etwa 35 Minuten backen.
- 06** Den noch leicht warmen Kuchen mit etwas gehobelter Schokolade und groben Salzflöcken bestreuen. Den Kuchen vor dem Servieren noch mit etwas Mandelmus beträufeln.