

Torta cioccolato con sorbetto di Limone

(für 4 Personen)

Zutaten:

200g Zartbitter Schokolade 70%
200g Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Vanillezucker
1 Pr. Salz
½ P. Backpulver
200g gem. Mandeln
Zitronensorbet



Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen

200g Butter schaumig rühren, den Zucker zugeben und weiter schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillezucker, 1 Pr. Salz und Packpulver zugeben. Mandeln unterheben und die flüssige Schokolade unterrühren. Wenn der Teig sehr weich ist, etwas Mehl in eine Springform (26 cm) geben. Bei 160 Grad 40 Min. backen. Zusammen mit Zitronensorbet anrichten.

Guten Appetit