

# Warme Schokoladentorte

Zutaten für eine Springform mit 20 bis 24 Zentimeter Durchmesser:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 180 g Butter
- 160 g Zucker
- 4 - 6 Eier (je nach Größe)
- 1 - 2 EL starker Espresso
- 160 g geriebene Mandeln
- Salz
- Schlagsahne
- Puderzucker

Schokolade schmelzen. Butter weich rühren und mit dem Zucker schaumig schlagen. Eigelbe begeben und so lange weiter rühren, bis eine cremige helle Masse entsteht. Espresso, geschmolzene Schokolade und geriebene Mandeln hineingeben und gut durchmischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und in Portionen unter den Teig heben.

Die Masse in eine Springform füllen und zehn Minuten bei 200 Grad backen. Dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere sieben Minuten fertig backen. Danach mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen. Noch warm mit Puderzucker und wenig geschlagener Sahne anrichten.

Es passen auch Vanilleeis und Sahne, heiße Himbeeren oder frische Ananas (mariniert in Zucker-Pfefferminz oder Zimt-Lebkuchengewürzzucker).