

## Tarte au chocolat

*Backofen: Ober-/Unterhitze, 200°*

120 g weiche Butter  
125 g Schokolade, zartbitter  
4 Eier  
120 g Zucker  
100 g Mandeln, gemahlen  
3-4 TL Mandelöl vierge (Vomfass)  
1 EL Speisestärke

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Springform oder rundes Wähenblech (26 oder 28 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und in den Kühlschrank stellen. Eier vorsichtig trennen. Die Eiweisse sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Zwei Wasserbäder vorbereiten für die Butter und die Schokolade. Butter in einem Wasserbad schmelzen, aber nicht ganz flüssig werden lassen. Ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Etwas abkühlen lassen.

Die Schokolade in dem anderen Wasserbad schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen. In einer grossen Rührschüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die Mandeln mit dem Mandelöl dazugeben, die weiche Butter und die abgekühlte, flüssige Schokolade dazu geben und alles gut verrühren. Eiweisse darüber geben und vorsichtig unterheben. Die Speisestärke auf den Teig sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Form füllen und ca. 20-30 Minuten backen. Am besten nach 20 Minuten eine Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders ist!

Innen soll der Kuchen noch etwas weich sein (aber es darf nichts am Stäbchen kleben bleiben). Aussen bekommt er eine zarte Kruste. Der Kuchen bleibt dünn.

Garnierung: Puderzucker, Beeren usw. Oder Blümchen aus dem Garten oder von der Terrasse