

CHOCOLATE ESPRESSO TARTE

mit Walnüssen

Springform à 26 cm · ca. 35 Minuten · 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze

Du liebst Kaffee, du liebst aber vor allem Schokolade? Dann ist diese unfassbar saftige Schokoladentarte genau das Richtige für dich! Zartschmelzend, nicht übersüßt und durch die Walnüsse mit einem extra Kick sorgt es für begeisterte Gesichter in der Kaffeerrunde. Und nicht nur das: Er ist auch noch glutenfrei!

1. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Die Schokolade zusammen mit der Butter und etwas Vanillepaste im Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, beiseite stellen und gut abkühlen lassen.
3. Die Walnüsse mit einer sehr kleinen Prise Salz im Mixer sehr fein mahlen.
4. Die Eier mit dem Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Solange schlagen, bis es wirklich komplett fluffig ist - auch, wenn es länger dauert.
5. Nun die geschmolzene und etwas abgekühlte Schokolade langsam in den Teig einfließen lassen und zusammen mit dem Rum behutsam mit einem Spatel unterheben.
6. Sogleich das ESPRESSOPULVER, die Stärke, das Kakaopulver und das Backpulver aufsieben und zusammen mit den gemahlenden Walnüssen ebenfalls unterheben.
7. Den Boden der Springform mit einem Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig vorsichtig hineingießen, glattstreichen und auf mittlerer Schiene backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe durchführen. Krümel am Stäbchen sind perfekt. Sollte noch ein klebriger oder nasser Teig hängen bleiben, einige weitere Minuten im Ofen lassen und erneut prüfen. Den Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen und dann herausnehmen.

FÜR DEN KUCHEN:

200 g Zartbitterschokolade
160 g Butter
Vanillepaste
100 g Walnüsse
4 Eier
1 Prise Salz
3 Sachets Instant-Espresso-
pulver (3 x à 1,8 g oder 5,4 g)
2 EL Stärke
2 EL Kakaopulver
0,5 TL Backpulver
1 EL braunen Rum
Butter für die Form

Wer möchte, kann noch einige
Walnusschälchen als Dekoration auf
den nassen Teig geben, bevor er in
den Ofen kommt.

Passt hervorragend dazu:
Schlagsahne!



Noch mehr leckere Kuchenrezepte wie diese
findest du exklusiv im Buch!

www.jedewocheeinenkuchen.com

