

Torta Caprese mit Zitrone

www.fitdurchsleben.com

Tortenring von 24 cm Durchmesser verwenden. . .

Zutaten:

200 g Mandelmehl
120 g Staubzucker
180 g Schokolade, weiße - sehr fein gehackt
100 ml Olivenöl natives

5 ST Eier
60 g Kristallzucker
1 TL Vanillemarkpulver

50 g Kartoffel- oder Maisstärke

2 ST Abrieb von
Bio-Zitronen (nur das Gelbe!)

1 TL Backpulver

Kein muss aber...

30 g Zitronat

Staubzucker zum Bestreuen. . .

Herstellung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine 24 cm Backform mit Backpapier auslegen.
2. Mandelmehl, Staubzucker und gehackte Schokolade in einer Schüssel vermengen.
3. Backpulver, Kartoffelstärke und abgeriebene Zitronenschale dazu geben und alles gut vermischen.
4. Olivenöl langsam hinzufügen und alles gut vermengen.
5. Die Eier mit dem Kristallzucker und dem Vanillemarkpulver für 6-7 Minuten mit dem Handmixer schaumig schlagen.
6. Eier-Mischung nach und nach in die Schüssel geben und vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Form gießen und für 5 Minuten backen.
8. Die Ofentemperatur auf 165 °C reduzieren und für weitere 45 Minuten backen.
9. Für 3-4 Stunden komplett abkühlen lassen und mit reichlich Staubzucker bestreuen.

