

# SKANDINAVISCHER-MANDELKUCHEN



## ZUTATEN

### FÜR DEN TORTENBODEN:

- 1 EL MEHL
- 1 TL BACKPULVER
- 125 G MANDELN, GEMAHLEN
- 80 G ZARTBITTERSCHOKOLADE
- 125 G BRAUNER ZUCKER
- 3 EIER (GRÖßE M)

### FÜR DAS TOPPING:

- 100 G HASELNUSSKERNE, GEHOBELT
- 70 G ZUCKER
- 2 EL BUTTER
- 20G ZARTBITTERSCHOKOLADE, GEHACKT

### FÜR DIE KAFFEE-CREME:

- 4 EL KALTEN ESPRESSO
- 1 TL KAKAOPULVER
- 300 G SCHLAGSAHNE

## UND SO WIRD'S

**GEMACHT:** Zunächst am besten den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform mit Backpapier am Boden auslegen und die Seitenränder gründlich mit etwas Butter einfetten. Dann in einer Schüssel das Mehl, das Backpulver und die gemahlene Mandeln vermischen; die Schokolade mit einem Messer fein hacken und dann ebenfalls unter die Mehl-Mandelmischung geben.

In einer separaten Rührschüssel die Eier zusammen mit dem Zucker einige Minuten schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Mandel-Schoko-Mix löffelweise unter den Zucker-Ei-Schaum geben und gut verrühren. Nun den Teig in die Backform geben und für ca. 20-30 Minuten bei 175°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Den Boden dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Währenddessen die Haselnusskerne karamellisieren. Hierzu den Zucker sowie die in einer Pfanne schmelzen lassen und schließlich die Haselnusskerne hinzugeben. Dann zum Auskühlen auf ein Stück Backpapier geben.

Jetzt geht's nur noch an die Creme - dafür die Sahne steif schlagen und einfach mit dem ausgekühlten Espresso und dem Kakaopulver vermengen. Dann die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit dem Haselnusskrokant und der gehackten Zartbitterschokolade dekorieren.