



Torta Caprese

Man nehme für 8-12 Portionen:

150 g Kuvertüre	hacken und im Wasserbad vorsichtig schmelzen
6 Eier	trennen, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen
150 g weiche Butter	
100 g Zucker	100 g für den Teig, 30 g für das Topping
250 g gemahlene Mandeln	
1 Zitrone	Schale abreiben
Salz	
2-3 Salbeiblätter	sehr fein hacken
1 TL Vanillezucker	
1 Prise Zimt	
50 g Mandelkerne mit Haut	
außerdem:	Backofen auf 180° OUH vorheizen, 24 cm-Springform fetten

- Butter und 100 g Zucker mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Eigelbe und Zitronenschale nach und nach zugeben. Gemahlene Mandeln und Kuvertüre unterrühren, Eiweiß vorsichtig unterheben. In die Form füllen und 40-45 Minuten backen, danach abkühlen lassen.
- In einem kleinen Topf 30 g Zucker, 50 ml Wasser, Vanillezucker, Zimt und eine kleine Prise Salz aufkochen. Salbei und die ganzen Mandeln zugeben und bei mittlerer Hitze alles unter Rühren kochen, bis alles Wasser verdampft ist. Hitze reduzieren und unter Rühren zu Ende karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.
- Mandelmischung in einem Blitzhacker fein mahlen und auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen. Aus der Form nehmen, schneiden und am besten lauwarm servieren.