

Schokoladen Tarte

Zubereitungsdauer: 35 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegetarisch

Zutaten

3 St. Eier, Größe L
175 g brauner Zucker oder Rohrzucker
1 Packg. Vanillezucker
220 ml Olivenöl extra nativ, am besten aus der Olivensorte Arbequina
70 g Kakao
140 g Weizenmehl
50 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen, eine 26 cm große Springform mit Backpapier bespannen und den Rand etwas einfetten. In einer großen Schüssel Eier und Zucker 3 Minuten lang schaumig schlagen. Anschließend das Olivenöl einfließen lassen und unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao, Mandelmehl, Backpulver und Salz mischen. Kurz, aber kräftig unter die Eiercreme rühren. Teig in die Form füllen, glattstreichen und etwa 25 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe darf ruhig noch ein klein wenig Teig kleben bleiben. Auf keinen Fall zu lange backen, damit die Tarte nicht trocken wird. Tarte in der Form abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Obst servieren. Bon profit!