

CHILI-SCHOKOLADEN KUCHEN

Zutaten

- 300 g dunkle Schokolade (je dunkler desto besser)
- 1 Orange
- 150g Butter weich
- 150g Zucker
- 1 TL [Bourbon Vanille](#)
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 300g Mandeln gemahlen
- 1 TL [Chile Chipotle flocken](#)
- Kakaopulver zum Bestäuben

Die Schokolade in Stücke brechen und über einem heissen Wasserbad schmelzen. Dabei immer wieder durchrühren, damit sie gleichmässig flüssig wird. Dann die Schokolade etwas abkühlen lassen. Die Schale der Orange fein abreiben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit etwas Butter ausstreichen. Die weiche Butter mit dem Zucker, Bourbonvanille und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln gründlich unterrühren. Dann die Schokolade, die Mandeln, die Chiliflocken und die Orangenschale beifügen und gut unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Den Kuchen im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 35 Minuten backen. In der Form lauwarm abkühlen lassen, dann herauslösen und auf eine Kuchenplatte geben. Zum Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

LaCucina

