



Jubiläums-Torte

Zutaten:

1 Tasse Öl	
1 Tasse Mineralwasser	
5 Stück Eier	
3 Tassen	Mehl
½ Tassen	Backkakao
1/3 Tasse	gemahlene Mandeln
1 ½ Tassen	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
150g	dunkle Schokolade
1 Packung	dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

1. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen
2. Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillezucker vermengen und nach und nach zu den aufgeschlagenen Eiern dazugeben
3. Zwischendrin immer wieder etwas Öl begeben, damit der Teig nicht zu fest wird
4. Im Anschluss das Mineralwasser vorsichtig unterrühren
5. Nun den Teig halbieren.
6. In die eine Hälfte den Backkakao und die zerkleinerte Blockschokolade einrühren, in die andere Hälfte die gemahlene Mandeln
7. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die beiden Teige verteilen (am besten in Linien auf das Blech geben) ☺ kleiner Tipp: der Teig ist sehr flüssig!
8. Nun mit einer Gabel vorsichtig die Teige vermengen, sodass eine Marmorierung entsteht
9. Bei 180° (Umluft und vorgeheizt) ca. 20 Minuten backen
10. Den Kuchen abkühlen lassen und im Anschluss die geschmolzene Kuvertüre über den Kuchen geben

Vegane Alternative:

Statt den 5 Eiern 5 Esslöffel Sojamehl und 10 Esslöffel Leitungswasser Wasser hinzugeben, wobei das Sojamehl am besten mit dem normalen Mehl vermischt werden sollte - das Wasser wird nach dem Öl zum Teig hinzugefügt. Bei der Schokolade und der Kuvertüre sollte ebenfalls darauf geachtet werden, dass diese vegan sind. Blockschokolade ist in den meisten Fällen vegan ☺