

Schokoladentarte

Zutaten

200 g Zucker
3 Eier
1 Zitronenschale abgerieben oder
1 EL Ingwer fein gerieben
1 B. Vanillezucker
125 g Butter
100 g weisse oder schwarze Schokolade
125 g Sorghumhirsemehl
Puderzucker
Schokoladenglasur



Zubereitung

1. Zucker, Eier und Zitronenschale/Ingwer schaumig rühren
2. Butter und Schokolade schmelzen und unter die Masse rühren
3. Mehl zugeben und alles gut mischen
4. Springform mit Durchmesser 24 cm mit Backreinpapier auslegen
5. Masse einfüllen

Backen: Backofen vorheizen, bei 240 Grad 12 Min. backen

ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder
eine Schokoladenglasur darauf verteilen