

Falltorte

Zutaten I Springform (Ø 26 oder 28 cm)

120 g	Zartbitterschokolade
6	Eier
125 g	Zucker
1 EL	Rum
400 g	Wildpreiselbeeren
250 g	Sahne
2 EL	Zucker
1 TL	Kakaopulver

Zubereitungszeit: 30 Min.; Backzeit: 25 Min.; Kühlzeit: 12 Std.

Zubereitung:

- Eine Tortenbackform einfetten und den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Sie darf nicht kochen.
- Die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und beiseitestellen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, die flüssige Schokolade und den Rum unterrühren. Dann das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in die Backform füllen und etwa 25 Minuten bei 160 °C backen. Im Backofen erkalten lassen.
- Den abgekühlten Kuchen aus dem Backofen nehmen, in der Backform lassen und die Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen über Nacht kaltstellen.
- Am nächsten Tag den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Tortenteller setzen.
- Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Wer mag kann noch einen Schuss Rum dazugebe. Die geschlagene Sahne gleichmäßig auf dem Preiselbeerboden verteilen und glattstreichen.
- Die Torte schneiden und noch einmal vorsichtig glattstreichen. Dann das Kakaopulver in ein Teesieb geben und die Torte gleichmäßig damit bestreuen.

Tipp:

Die Torte heißt übrigens Falltorte, weil sie beim Backen hoch auf geht und dann beim Abkühlen wieder zusammenfällt. Dadurch wird der Boden ganz besonders. Dadurch, dass sie ohne Mehl gebacken wird, ist sie auch glutenfrei.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 145 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
331 kcal	10 g	54 g	4,6 g	43 mg