

GLUTENFREIER SCHOKOLADEN-OBSTBODEN

Autor: tiecor, 20.01.2018

Zutaten für 6 Personen:

100g Bitterschokolade
80g Butter
6 Eier
150g Zucker

Zubereitung:

Bitterschokolade und Butter in einem Topf schmelzen.
Eigelb und Zucker schön schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse rühren. Aufpassen, daß sie nicht noch zu warm ist.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Masse in eine Springform oder auf ein Backblech geben und 30 min bei 185 Grad backen.

Den Boden kann man nach Lust und Laune zum Bsp. mit Sauerkirschen oder Blaubeeren belegen.