

## Terril van Mohkließla en chocola

Blitz-Schokokuchen

(voor een landschappelijk uiterlijk recept met factor 15 vermenigvuldigen)

200g pure chocola (70%)

200 g echte boter

200 g suiker

200 g gemalen amandelen (koop je bij de turk en kun je in de elektrische 'Blitzhacker' klein malen.)

1/2 pakje bakpoeder

1 pakje vanillesuiker

1 snufje zout

4 eieren

evt. een beetje bloem

poedersuiker om te decoreren, slagroom, kersen etc. mag uiteraard ook

Chocola in stukken breken. Met de boter au bain marie smelten. Suiker, amandelen, bakpoeder, vanillesuiker, zout en tenslotte de eieren eronder roeren.

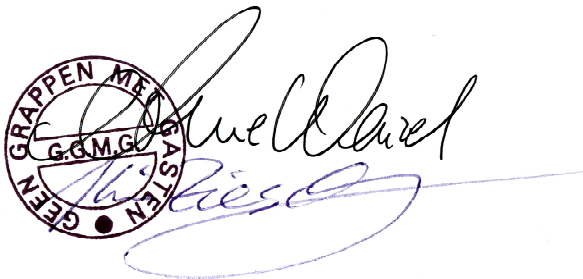
Als het deeg heel erg vloeibaar is, kun je eventueel 2-3 eetlepels bloem er doorheen roeren.

Deeg in een met bakpapier beklede, ronde bakvorm (26 cm) gieten.

Bij 160 C. graden ca. 40 minuten bakken.

Naar het afkoelen moet het deeg van binnen nog net een beetje vochtig zijn.

Als de taart afgekoeld is, kun je eventueel wat poedersuiker erover heen strooien.



G.G.M.G.

Anne Wenzel & Kim Zieschang