

Tenerina à la Tiziana



Auch dieses Rezept eines sehr leckeren Schokoladenkuchens haben wir wie die Crostata aus Bologna mitgebracht.

Zutaten:

200 g
Zartbitterschokolade
100 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
60 g Mehl
3 EL Milch

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Butter vorsichtig schmelzen. Die 3 Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen, die Milch und das Mehl dazugeben. Dann die abgekühlte (!) Schokolade dazugeben. Die 3 Eiweiß separat steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) für 25-30 Minuten backen. Er soll in der Mitte etwas weich bleiben.

[Tarteform Fayence](#)