Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Christinas Feigentorte mit Schokolade und Haselnüssen

[caption id="attachment_9637" align="aligncenter" width="850" caption="Für Naschkatzen und Feigen- und Schokoladenliebhaber."] [/caption]

Christina Richon hat in ihrer Küche eine süße Spezialität kreiert, die lactose- und glutenfrei ist. Die Köstlichkeit schmeckt aber auch sicher all denen gut, die keine Unverträglichkeiten gegen Laktose (Milchzucker) oder Gluten (Weizeneiweiß) haben.

Viel Spass beim Backen!

Zutaten

- 140 getrocknete Feigen
- 8 Eier
- 1 Prise Salz
- 170 g Zucker
- 1 gestr. TL Zimtpulver
- ½ TL Nelkenpulver
- 150 g geriebene Schokolade (70 % Kakaogehalt)
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g feiner Polentagriess
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Die Feigen in heissem Wasser einweichen und 1 Std. ziehen lassen. Danach in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180 ° C O/U-Hitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eiweisse mit Salz steif schlagen und kühl stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Zimt-, Nelkenpulver, geriebene Schokolade, Haselnüsse, Polentagriess, Backpulver und Feigenwürfel zusammen mit dem Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und in Ofenmitte ca. 50 – 60 Min. backen (Stäbchenprobe!). Falls die Oberfläche zu dunkel wird, die Feigentorte mit Backpapier abdecken. Die Torte in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.