SCHOKO-BLAUBEERKUCHEN OHNE MEHL

Diese leckere Torte kommt komplett ohne Mehl aus! Als Basis dient bei diesem Kuchen ein leckerer Teig aus Bananen und Kokosblütenzucker. Dieser bringt eine tolle, leicht malzige Note mit in den Teig. Mandeln und Walnüsse ersetzen in diesem Fall das Mehl. Nach dem Backen wird eine ungesüßte Creme aus Quark und geschmolzener Schokolade (Zartbitterkuvertüre) auf den Kuchen gestrichen. Frische Heidelbeeren und Kakaonibs vollenden die schokoladige Torte schließlich.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
45 Minuten	**35 Minuten**	**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Einen Backring auf 24 cm Durchmesser einstellen, in Backpapier einschlagen und auf ein Lochblech setzen. Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

TEIG

Die Bananen zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Eier mit dem Kokosblütenzucker, Vanilleextrakt und Salz 4-5 Minuten schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Mandeln und Walnüsse fein reiben oder mahlen. Anschließend auch die restlichen Zutaten kurz in die Eiermasse einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und im Backring abkühlen lassen. Anschließend den Ring entfernen.

SCHOKOCREME & DEKORATION

Die Schokolade schmelzen und mit dem Quark verrühren. Auf den Kuchen streichen und die Heidelbeeren und die Kakaonibs auf der Oberfläche verteilen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- [ ] **2** Bananen (reif)
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)
- [ ] **4** Eier
- [ ] **100 g** Kokosblütenzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 g** Mandeln
- [ ] **150 g** Walnüsse
- [ ] **20 g** Kokosöl
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **40 g** Kakaonibs

SCHOKOCREME:

- [ ] **200 g** Quark
- [ ] **100 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

- [ ] **150 g** Heidelbeeren (frisch)
- [ ] **20 g** Kakaonibs