

Schokoladenkuchen

Gesamtzeit **60 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

10 g	Maisstärke
2 g	Kakaopulver
8 g	Mandelgries
45 g	Schokoladen (60%)
1	Ei
0,25 g	Eigelb
0,25 TL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Tamari</u> <u>glutenfreie Sojasauce</u>
40 g	Butter
8 g	brauner Zucker
1 EL	Pistazien

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Maisstärke, Kakaopulver und Mandelgries in einer Schüssel verrühren.

Schritt 2

Die dunkel Schokolade und die Butter in einem Kochtopf schmelzen und wenn alles geschmolzen ist Tamarin Glutenfreie Sojasauce unterrühren.

Schritt 3

Etwas abkühlen lassen und brauner Zucker, die Eier, das Eigelb und die weiteren Zutaten hinzufügen und verquirlen sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.

Schritt 4

Alles in eine Kuchenform füllen und mit Pistazien garnieren.

Schritt 5

Den Kuchen 20 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Schritt 6

Etwas abkühlen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis genießen!