

Feigentorte mit Schokolade und Haselnüssen



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.