

## Zubereitung:

Die Kuvertüre im heißen Kaffee schmelzen und abkühlen lassen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen.

Den Zucker mit Butter und Zimt cremig rühren. Die Eier unterrühren.

Das Mehl mit Backpulver und dem Schoko-Kaffee unterrühren.

Die Mandeln untermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 60-70 Min. backen.

Leicht abgekühlt aus der Form stürzen, das Backpapier abziehen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

Das Apfelgelee leicht erwärmen. Den unteren Boden mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Die Butter schmelzen.

Mit Milch, Kakao, Zimt und Puderzucker verrühren. Die Hälfte dieser Creme auf dem Apfelgelee verstreichen.

Mit der anderen Hälfte die Innenseite des oberen Bodens bestreichen. Beide Böden 10 Min. ruhen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Ein Drittel der Sahne auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden auflegen und die Tortenoberfläche mit dem restlichen Apfelgelee bestreichen.

Die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen.

Gleichmäßig mit Schokoplättchen bestreuen und hauchdünn mit Zimt bestäuben.



von Melina, 5d