



Schokokuchen mit Pistazien

Zutaten für eine Ringform:

300g Ricotta

3 Eier

150 g Rohrzucker

200g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g dunkle Schokolade

100 g geschälte Pistazien



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eier, Zucker und Ricotta schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und mit dem Teig verrühren.

Die Pistazien vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Ringform gut fetten und den Teig einfüllen.

Den Kuchen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.