

Ja, unsere Delizia – sie begleitet mich schon seit Jahrzehnten und ist nicht zu übertreffen!  
Das ursprünglich französische Rezept wurde in der Schweiz von Koch zu Hobbyköchin und -koch weitergereicht und zieht nun Kreise auch in Deutschland und Italien. Einige unserer Freundinnen backen es seit Langem zu Hause und doch – mehrmals im Jahr bekommen wir eine Mail mit der Bitte um dieses Rezept! Eccola, la nostra delizia. Sie schmeckt einfach immer wieder absolut gut, sei es alleine oder begleitet von einem Glas unseres Aleatico!

### Delizia al cioccolato Schokoladengenuss

**Eine Springform, Durchmesser 28 cm** leicht buttern und mehlen.  
Nur den Boden mit Backpapier auslegen.

**200 g gute dunkle Schokolade** mit  
**200 g Butter** schmelzen.

**200 g Zucker** mit  
**4 Eigelb** gut schaumig rühren.

Das Butter-Schokoladengemisch mit dem Zucker-Eigelbgemisch verrühren und

**2 EL Mehl**  
**2 EL Kirsch**  
**2 EL Cognac** dazugeben.

**4 Eiweiss** mit  
**1 Prise Salz** steif schlagen und unter die Masse ziehen, bis sie glatt ist.

**Backofen** auf 160 Grad vorheizen. Delizia ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und kalt stellen. Nicht verzagen: Die Torte fällt wieder zusammen!

Kühl in kleinen Stücken servieren.

**Podere Riparbella**  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
[www.riparbella.com](http://www.riparbella.com)



#### VERONICAS TIPP:

Experimentieren Sie mit verschiedenen Schokoladen: variabler Anteil Kakaobutter, halb Milch-, halb dunkle Schokolade, mit Nüssen oder Krokant angereichert. Vieles schmeckt gut, aber uns ist das Original am liebsten.