

Orangen-Schokolade-Cake

Für eine Cake-Form von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Zutaten:

120g	Butter, weich
140g	Zucker
1 Prise	Salz*
4	Eigelbe
120g	dunkle Schokolade, fein gehackt
1 TL	feines sofort lösliches Kaffeepulver
1	Bio-Orange, abgeriebene Schale
3 EL	Orangensaft
4	Eiweisse
1 Prise	Salz*
2 EL	Zucker
150g	gemahlene geschälte Mandeln
50g	Semmel-* oder Gützimehl*
3 EL	Puderzucker
2 TL	Wasser
8	kandierte Orangenscheiben

Zubereitung:

Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Eigelbe begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade, Kaffeepulver, Orangenschale und –Saft darunter rühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit den Mandeln und dem Mehl lagenweise auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Im auf 180° vorgeheizten Backofen in der unteren Hälfte wahren ca. 55 Min. backen. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen.

Puderzucker und Wasser verrühren. Orangenscheiben mit wenig Glasur auf den Cake kleben, trocknen lassen.

Tip:

Orangen selbst kandieren! Dazu 1 Bio-Orange in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 dl Wasser mit 200g Zucker aufkochen und Orangenscheiben darin während 30 Min. köcheln lassen, herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen und auskühlen lassen.

Quelle: Betty Bossy