



LaSelva

AZIENDA BIODIVERSA DAL 1980

Schokoladendessert mit Orangen

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 200 g Bitterschokolade 85%
- 150 g Butter
- 1 Prise LaSelva Salz
- 1 Glas LaSelva Orangenmarmelade |
Marmellata d'arance*
- 4 Eier
- 120 g Vollrohrzucker
- 2 EL Dinkelmehl (Typ 630)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Becher Sahne

DESSERT AL CIOCCOLATO CON ARANCE

ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel im heißen Wasserbad Schokolade und Butter schmelzen.
- Salz, Orangenmarmelade und Mandeln dazugeben und gut durchmischen.
- Backofen auf 220° Grad vorheizen.
- Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Schokoladen-Orangen-Mischung in die Eigelbmasse geben. Das Mehl durch ein Sieb darüber stäuben und gut vermengen. Den Eischnee am Ende vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine gefettete (Kasten-)form geben und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Das Dessert für einige Stunden kalt stellen.

TIPP: Sahne steif schlagen, mit Orangenmarmelade mischen und dazu servieren.

*aus dem LaSelva-Sortiment