



Torta di Mandorle

Zutaten für eine Kastenform:

6 Eier

Schale 1 Bio-Orange

70 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g gemahlene Mandeln

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3-4 EL Orangenmarmelade

Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker mischen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und mit der Orangenschale unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Kastenform gut fetten, den Teig einfüllen und den Kuchen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Orangenmarmelade leicht erhitzen und den Kuchen damit bestreichen. Mandelplättchen darüber streuen und mit Puderzucker verzieren.

