KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Gató XOC&CO

Mandelkuchen ist auf Mallorca eine der beliebtesten Süßspeisen und wird ganz besondes gerne mit Mandeleiscreme serviert. Auf mallorquin heißt der Kuchen gató, aus dem französischen 'gateau' (Kuchen) und existiert dort seit dem 18. Jh., und auf Mallorca sicherlich schon um einiges länger.

· Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

8 S.

Zutaten

180 g gemahlene Mandeln aus Mallorca von Camp Mallorquí
180 g Zucker
5 Eier
1 Prise geriebene Zitronenschale
1 Prise geriebene Orangenschale
150 g Kakaocreme XOC&CO

Zubereitung

1. Eier trennen und das Eiweiß zu Schneee schlagen.
2. Separat das Eigelb mit dem Zucker und mit Kakaocreme XOC&CO schaumig schlagen. Mandeln zusammen mit den abgeriebenen Zitronen,- und Orangenschale untermischen.
3. Nun heben wir den Eischnee unter die Eigelb-Mandelmasse und füllen diese in die eingeölte Springform, so daß sie nur bis zur Halfte gefüllt ist. Die Form geben wir in den auf 160º vorheizten Backofen und lassen den Kuchen 30 Minuten backen.
4. Danach den Kuchen vollstandig in der Form abkühlen lassen, dann erst herausnehmen.