

Gató XOC&CO

Mandelkuchen ist auf Mallorca eine der beliebtesten Süßspeisen und wird ganz besonders 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 Schnee 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 eingölte Springform, so daß sie nur bis zur Hälfte gefüllt ist. Die Form geben wir in den auf 160° vorheizten Backofen und lassen den Kuchen 30 Minuten backen.
4. Danach den Kuchen vollständig in der Form abkühlen lassen, dann erst herausnehmen.