



# LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1986

## Weißes Schokotörtchen mit Orangenmarmelade

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

100 g weiße Schokolade

100 g Butter

1/2 Vanilleschote

100 g gemahlene Mandeln

2 Eier

2 EL Mehl

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Meersalz | Sale marino grosso\*

1-2 EL Orangen Marmelade | Marmellata d'arance\*

Für die Orangensauce:

2 EL Orangen Marmelade | Marmellata d'arance\*

2 Bio Orangen

2 EL Wiesenblütenhonig | Miele millefiori\*

\*aus dem LaSelva-Sortiment

## TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E ARANCE

### ZUBEREITUNG

- Backofen auf 150 °C vorheizen und die Förmchen ausbuttern.
- Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen.
- Vanilleschote auskratzen und dazugeben.
- Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Mandeln hinzufügen.
- Die Eier einzeln unterrühren.
- Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen, dann kurz alles zu einer glatten Masse verrühren.
- Den Teig in die Förmchen füllen und 20-25 Minuten backen.
- Die fertigen Törtchen etwas abkühlen lassen und auf Teller stürzen.
- Für die Sauce Orangen in Spalten filetieren, Marmelade und Honig leicht erwärmen, alles mischen und zu den Törtchen servieren.

**TIPP:** Nach Belieben mit Puderzucker und Orangenfilets garnieren.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**