



LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1190

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