

Chocorangen Cake

- Glutenfrei: anstelle von Teffmehl dunkel, Teffmehl hell oder anderes glutenfreies Mehl verwenden
Backpulver von Dr. Oetker
- Laktosefrei: Teffmehl ist laktosefrei
Butter durch Bezel ersetzen
Schokolade dunkel Zusammensetzung beachten

Zutaten: (für Cakesform von ca. 30-34cm)

160 g	Butter	weich rühren
210 g	Zucker	
4	Eigelb	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
1	Orange	Schale abreiben
1/2	Orange	Saft auspressen
160 g	dunkle Schokolade	fein reiben (Pulver ist nicht gleich gut)
1 Teel.	Nescafépulver	alles darunterrühren
4	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
1 Messerspitze	Backpulver glutenfrei	zusammen steif schlagen
2 Essl.	Zucker	dem Eischnee beifügen und kurz weiterschlagen
200 g	Mandeln gemahlen	
80 g	Teffmehl dunkel	mischen lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form füllen

Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backform mit Backtrennpapier auslegen, die kurzen Seiten mit Butter bestreichen. Teigmasse einfüllen
3. Ca. 60 Min. in der unteren Ofenhälfte backen (bei der Nadelprobe sollte kein Teig mehr kleben).

En Guete