Schoko-Mandelkuchen (von Andrea v.d. Heyden)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

100g Margarine
100g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
200g gemahlene Mandeln
100g geraspelte Bitterschokolade
1 TL Backpulver
2 Becher Sahne,
Sahnesteif
2 Dosen Mandarinen

Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker und einem Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb unterrühren.
Die Mandeln mit dem Backpulver und der Schokolade vermischen und unterrühren.
Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Bei 175°C 35-40 Min.backen.

Die Mandarinen abtropfen lassen und den abgekühlten Kuchen damit belegen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker schlagen und auf den Mandarinen verteilen.