

Kuchen : Rehrücken / Gâteau : Selle de chevreuil

1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund geriebene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 5 Eigelb, 2 ganze Eier, 30 g feingestossene Citronat und 1 Kaffeelöffel Zimmt.

Zucker un Eier werden 1 Stunde schaumig gerührt, dann gibt man Zimmt, Citronat, Mandeln und zuletzt den steifen Schnee von 5 Eiern dazu. Man fügt die Masse in eine gut bestrichene Form und bäckt sie bei mässiger Hitze 3/4 Stunde schön braun.

Nach dem Backen bestreicht man sie noch heiss mit einer Schokoladenglasur und garniert den Kuchen mit geschälten in 4 Teile geschnittenen Mandeln.

Zur Glasur nimmt man 90 g geriebene Schokolade, 60 g Staubzucker, verrührt dies mit 1/2 Tasse Wasser und kocht es unter stetem Rühren bis die Masse dickflüssig ist. Dann streicht man die Glasur sofort auf den Kuchen.

125 g de sucre, 250 g d'amandes râpées, 90 g de paillettes de chocolat, 5 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, 30 g d'écorces de citron, une cuillère à café de cannelle.

Battre le sucre et les œufs en neige, ajouter le citron, les amandes et à la fin le blanc de 5 œufs battus en neige. Couler la pâte dans un moule bien huilé, cuire à température moyenne pendant 3/4 d'heure pour lui donner une belle couleur brune. Répandre le glaçage de chocolat sur le gâteau chaud et le garnir avec des amandes coupées en quatre.

Pour le glaçage prendre 90 g de paillettes de chocolat, 60 g de sucre glace, diluer le tout avec une demi-tasse d'eau et cuire jusqu'à obtention d'une masse assez épaisse. Étaler le glaçage sur le gâteau.