

Tarta de Santiago de Compostela

Zutaten für eine 26er Springform

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 200g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Orangenschale oder etwas Orangenaroma
- 1 EL Brandy
- 1 Msp. Zimt
- 200g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Den Ofen auf 175° vorheizen. Eine 26er Springform fetten.

Die Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und kurz kalt stellen. Eigelb mit dem Puderzucker verquirlen. Orange, Zimt und Brandy dazugeben und die Mandeln unterrühren. Dann das Eiweiß unterziehen.

Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen, nach 20 Minuten abdecken.