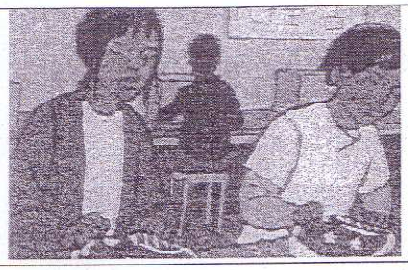
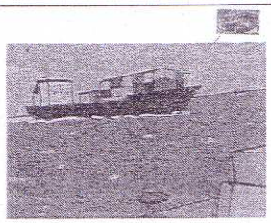
Cours 8 : Texte

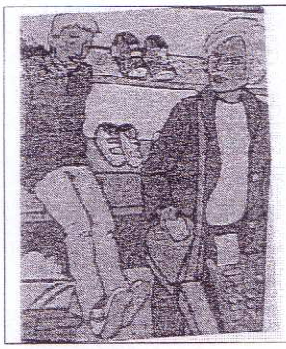
Arbeitsblatt zur Geschichte des Sportschuhs

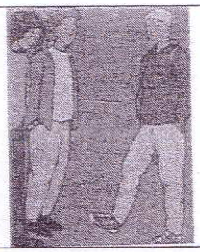
Was passiert mit dem Schuh?











Zum Schluss .....

Zutaten



- 6 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 EL Kakao
- 2 Gläser Sauerkirschen (abtropfen lassen!)
- 1 Tafel Blockschokolade (200 g)
- 0,6 l Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Schritt
- Zuerst Eigelb und Mandeln, Zucker und Margarine verrühren.
- Den mit Backpulver gemischten Kakao zugeben und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Dann die Masse in eine Kuchenform geben.
- Anschließend 30 Minuten backen und abkühlen lassen.
- Danach die vorbereiteten Kirschen und die Hälfte der geriebenen Schokolade auf den Tortenboden verteilen.

2. Schritt
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, auf den Tortenboden verteilen und den Rest der Schokolade darüberstreuen.
- Zum Schluss wieder kühl stellen.

verrühren	**mélanger**
zugeben	**ajouter**
unterheben	**incorporer délicatement**
abkühlen	**refroidir**
vorbereiten	**préparer**
gerieben	**rappé**
verteilen	**répartir**
darüberstreuen	**soupoudrer**
kühl stellen	**mettre au frais**