

Spoonfuls of Germany
<http://spoonfulsofgermany.com>

Handwritten German recipe of the original Hannchen Jensen Torte (English translation below)

Mandarinen Torte (Lindholm)

100 g Margarine
½ Tasse Zucker (125 g)
1 Tasse Mehl (groß, 125 g)
½ TL Backpulver
4 Eigelb

Rührteig für 2 Böden.

Belag

4 Eiweiß
1 große Tasse Zucker
2 Tüten gehackte Mandeln

Eiweiß schlagen mit Zucker.

Auf dem Rührteig verteilen. Mandeln drauf streuen u. 35 Minuten b. 180 C backen.

Jeden Boden für sich backen und 2x2 Eiweiß schlagen mit ½ Tasse Zucker.

Für 2 Eiweiß jeweils 125 g Zucker

Mit Mandarinen und Schlagsahne füllen

(Glück damit)
Hannchen Jensen

Mandarin Orange Cake (Lindholm)

100 g margarine
½ cup sugar (125 g)
1 cup flour (large, 125 g)
½ teaspoon baking powder
4 egg yolks

Prepare the dough for 2 cake layers.

Topping

4 egg whites
1 large cup sugar
2 packages chopped almonds

Beat egg whites with sugar.
Spread over the dough. Sprinkle with almonds and bake 35 minutes at 180 C.

Bake each cake layer separately and beat 2x2 egg whites with ½ cup sugar.

For 2 egg whites use 125 g sugar.

Fill with mandarin oranges and whipped cream

(Good luck with it)

Hannchen Jensen