



SCHOKOLADE-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

150 g	
5 Stück	Ei(er), mittelgross
250 g	Butter, geschmolzen
150 g	Zucker
200 g	Weissmehl
20 g	Stärke, z.B. Maizena
15 g	Backpulver
50 g	Kakaopulver
5 g	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUM DEKORIEREN

300 g	Dunkle Schokoladeglasur
30 g	Schokoladepelren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier trennen. Eigelb, QimiQ Saucenbasis und geschmolzene Butter gut verrühren.
3. Die Hälfte vom Zucker, Mehl, Stärke, Backpulver, Kakaopulver, Vanillezucker und Salz unterrühren.
4. Geschmolzene Schokolade ebenfalls untermischen.
5. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
6. Masse in eine ausgefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
7. Nach dem Backen auskühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schokoladepelren dekorieren.