



# Caotina®

## SCHOKOLADENKUCHEN MIT CAOTINA NOIR



Menge  
1 Kuchen



Zubereiten  
10-20 Minuten

### DU BRAUCHST ...

230 g Caotina Noir  
150 g Butter  
270 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
6 Eier  
150 g Mehl  
2 Pck. Schokoladen-  
pudding  
3 TL Backpulver  
4 EL Milch

### SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Den Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Caotina hinzugeben.
- ♥ Das mit Puddingpulver und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milchiterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.
- ♥ Den Teig in eine gut befettete, runde Form geben (etwa 20 cm Durchmesser) und bei leichter Mittelhitze (160 °C) auf der untersten Rille des Backofens eine gute Stunde lang backen.
- ♥ Mit Schokoglasur, Schlagrahm und Schokoladencreme nach Belieben verzieren.



# GÂTEAU AU CHOCOLAT Caotina® NOIR



Quantité  
1 gâteau



Préparation  
20 à 30 minutes

## IL TE FAUT ...

230 g de Caotina  
Noir  
150 g de beurre  
270 g sucre  
2 paquet de sucre  
vanillé  
6 œufs  
150 g de farine  
2 paquet de pouding  
au chocolat  
3 cc de levure en  
poudre  
4 cs de lait

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Battre le beurre en mousse et ajouter graduellement le sucre, le sucre vanillé, les œufs et Caotina.
- ♥ Mélanger la poudre de pouding à la levure en poudre et ajouter le tout en alternance à la farine tamisée et au lait. Utilisez uniquement la quantité de lait nécessaire jusqu'à ce que la pâte ne glisse que difficilement de la cuillère.
- ♥ Versez le mélange dans un moule rond bien graissé (env. 20 cm de diamètre) et faire cuire sur la grille du bas du four à feu moyen (env. 160 °C) pendant une bonne heure.
- ♥ À souhait, décorer avec un glaçage au chocolat, de la crème fouettée et de la crème de chocolat.