



Caotina® SCHOKOLADENKUCHEN



Menge
12 Stück



Zubereiten
mehr als 60 min.

DU BRAUCHST ...

300 g Butter
(Zimmer-
temperatur)
100 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
200 g Caotina Original
Pulver
450 g Weissmehl
1 Päckli Backpulver
300 ml Vollmilch
Butter für
die Form

Glasur
4 EL Caotina Crème
Chocolat
25 – 50 g Haselnüsse

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter einfetten.
- ♥ Die Butter mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren.
- ♥ 200 g Caotina Original Pulver, Mehl und Backpulver mischen und der Masse hinzufügen. Zum Schluss die Milch unterrühren.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der unteren Hälfte des Ofens 50 bis 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden. Danach den Kuchen aus der Form lösen.
- ♥ Für die Glasur 4 EL Caotina Crème Chocolat in einer Pfanne nur leicht erwärmen. Dabei die Crème gut umrühren bis sie schön glänzt. Danach die Crème mit einem Spachtel gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. Die Haselnüsse grob hacken und über den Kuchen streuen.



GÂTEAU AU CHOCOLAT Caotina®



Quantité
12 pièces



Préparation
plus de 60 minutes

IL TE FAUT ...

- 300 g de beurre (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 1 prise de sel
- 6 œufs
- 200 g Caotina Original en poudre
- 450 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300 ml de lait entier
- Beurre pour le moule
- Glaçage
- 4 cs de Caotina Crème Chocolat
- 25 à 50 g de noisettes

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Préchauffer le four à 180°C (chaleur haut/bas). Chemiser le fond du moule de papier cuisson et beurrer légèrement les bords.
- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer un œuf après l'autre.
- ♥ Mélanger 200 g de Caotina Original en poudre, la farine et la levure chimique, puis incorporer à l'appareil. Pour finir, ajouter le lait.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire 50 à 55 minutes dans la partie inférieure du four. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille. Démouler ensuite le gâteau.
- ♥ Pour le glaçage, faire légèrement chauffer 4 cs de Caotina Crème Chocolat dans une casserole. Bien mélanger la crème jusqu'à ce qu'elle brille bien. Répartir ensuite uniformément la crème sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Hacher grossièrement les noisettes et en saupoudrer le gâteau.