



# Caotina® CAKE



Für 8 Personen



Zubereiten  
mehr als 60 Minuten

## DU BRAUCHST ...

- 180 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Dinkelmehl, hell
- 70 g Caotina Original
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Caotina Crème  
Chocolat
- 100 g Caotina Crème  
Chocolat
- 50 g Butter

## SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Caotina Schokoladenpulver mischen und unter die Eimasse heben.
- ♥ Eine Cakeform mit Backpapier auslegen und  $\frac{2}{3}$  der Masse einfüllen. 2-3 EL Caotina Crème Chocolat darauf verteilen und mit der restlichen Masse zudecken.
- ♥ Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Min. backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Für die Glasur die Caotina Crème Chocolat mit der Butter schmelzen, lauwarm auskühlen lassen und über den Cake giessen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»  
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).



# CAKE Caotina®



Pour 8 personnes



Préparation  
plus de 60 minutes

## IL TE FAUT ...

180 g de beurre mou  
150 g de sucre  
4 œufs  
1 pincée Salz  
150 g de farine  
blanche  
d'épeautre  
de Caotina  
Original  
70 g de levure  
chimique  
de Caotina  
Crème Chocolat  
100 g de Caotina  
Crème Chocolat  
50 g de beurre

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

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure et la poudre de chocolat Caotina et les incorporer à la pâte.
- ♥ Chemiser un moule de papier cuisson et y verser  $\frac{2}{3}$  de la pâte. Répartir dessus 2 à 3 cuillères à soupe de Caotina Crème Chocolat, puis recouvrir du reste de pâte.
- ♥ Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 40 min. Laisser refroidir.
- ♥ Pour le glaçage, faire fondre le beurre avec la Caotina Crème Chocolat, laisser tiédir, puis en napper le gâteau.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table»  
(image et recette de kidsamtisch.ch).