



TIPP



DER SCHOKOLADENKUCHEN GELINGT AUCH IN EINER CAKE- ANSTATT HERZBACK-FORM WUNDERBAR. FÜR EINE CAKE-FORM EINFACH DIE ZUTATENMENGE HALBIEREN UND DIE BACKZEIT UM ETWA 5 MINUTEN REDUZIEREN.

Caotina[®]

SCHOKOLADENKUCHEN



Menge
12 Stück



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

DU BRAUCHST ...

300 g Butter (Zimmer-temperatur)
100 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
200 g Caotina Original Pulver
450 g Weissmehl
1 P. 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 50–55 Min. 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.



Caotina
ORIGINAL
PURE SENSATION

CONSEILS



LE GÂTEAU AU CHOCOLAT FONCTIONNE ÉGALEMENT À MERVEILLE DANS UN MOULE À GÂTEAU AU LIEU D'UN MOULE À CŒUR. POUR UN MOULE À GÂTEAU, RÉDUIS DE MOITIÉ LA QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS ET DIMINUE LE TEMPS DE CUISSON D'ENVIRON 5 MINUTES.

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 min. 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.