

# SCHOKO SCHNITTE

★★★★★ 4.6 bei 68 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Öl sehr schaumig rühren.
- 2** Jetzt Mehl, Backpulver, Milch und Backkakao unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 3** Den Teig in einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/>) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 4** Für die Creme den Schlagobers aufschlagen und danach Mascarpone, Vanillezucker, Staubzucker und die gehackte Schokolade unterheben.
- 5** Bis zum Servieren kühl stellen.

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH 45X35 CM

#### TEIG

- |        |                |
|--------|----------------|
| 6      | Eier           |
| 180 g  | Zucker         |
| 180 g  | Rapsöl         |
| 300 g  | Weizenmehl 700 |
| 1 Pkg. | Backpulver     |
| 200 g  | Milch          |
| 20 g   | Backkakao      |

#### CREME

- |        |                     |
|--------|---------------------|
| 400 g  | Schlagobers         |
| 500 g  | Mascarpone          |
| 1 Pkg. | Vanillezucker       |
| 60 g   | Staubzucker         |
| 150 g  | gehackte Schokolade |