

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