

# SCHOKO SCHNITTE

★★★★☆ 4.6 bei 70 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## 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