SCHOKO SCHNITTE

4.6 bei 75 Bewertungen

1 h | Rührteig | 1 h | Heißluft | 180 Grad | 25 min



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