SCHOKOKUCHEN MIT FRISCHKÄSE

4.7 bei 38 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren.

2. Den Teig auf einem Backblech oder in einem Backrahmen (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-variabel/) gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Creme das Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen. Den Frischkäse, Crème fraîche, (nach Wunsch Rum) und Zucker gut verrühren. Das Schlagobers unterheben und die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.

4. Die Schokolade mit einer Reibe direkt auf die Creme raspeln.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (CA. 30 X 35 CM)

TEIG

5	Eier
120 g	Zucker
130 g	Rapsöl
16 g	Backpulver
130 g	Weizenmehl 700
20 g	Kakaopulver (Backkakao)

CREME

300 g	Schlagobers
8 g	Sahnesteif
250 g	Frischkäse
125 g	Créme fraîche
70 g	Zucker
1 EL	Rum

50 g Schokolade zum Bestreuen