Rezept

Weißer Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Weißer Schokoladenkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	weiße Kuvertüre
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
1 Pck.	Backpulver
1 ½ TL	Kokosfett
	Öl und Semmelbrösel für die Form
4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 TL	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 23 g F, 5 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. 100 g weiße Kuvertüre raspeln. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft unterrühren. Mehl mit geraspelter Kuvertüre und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 40-45 Min. backen.

2. 200 g weiße Kuvertüre hacken und mit 1 TL Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die dunkle Kuvertüre mit ½ TL Kokosfett schmelzen. Die weiße Kuvertüre auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen, die dunkle Kuvertüre darüberträufeln und alles mit Chiliflocken bestreuen.