



Schokoladen-Traum

Schokoladenkuchen mit Alpro Sojadrink Schokolade

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Zuerst Butter und dann Kakao und Weizenmehl zur Eigelb-Zucker-Mischung hinzugeben.
2. Alpro Sojadrink Schokolade und Backpulver hinzufügen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Eine Backform mit Butter einfetten und mit Weizenmehl bedecken. Den Kuchenteig in die Backform geben (Durchmesser ca. 30 cm) und im Ofen bei 170°C für ca. 50 Minuten backen.
4. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.


4 Portionen


1h 5Min.

Zutaten

- 4 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 300 g Zucker
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 150 g Kakaopulver
- 300 g Weizenmehl
- 400 ml Alpro Sojadrink Schokolade
- 1 Päckchen Backpulver
- Puderzucker

Zubereitet mit

Sojadrink Schokolade

