

Schoko-Kuchen mit Frischkäse

Dieser selbstgemachte Schoko-Kuchen mit Frischkäse Topping ist einfach und schnell zuzubereiten! Er ist feucht, fluffig und voll schokoladiger Geschmack! Jeder, der diesen perfekten Schokokuchen ohne Mehl probiert, wird ihn lieben! Kurz gesagt er ist absolut lecker und glutenfrei!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 12 Stücke
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch | Glutenfrei
- » **KALORIEN / PORTION:** 394 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 394 Kalorien | Fett: 31 g | Kohlenhydrate: 21 g | Eiweiß: 9 g | Ballaststoffe: 3 g | Zucker: 20 g

Zutaten:

Für den Schokokuchen:

4 **Eier** - (Eiweiß und Eigelb getrennt)
1 Teelöffel **Backpulver**
150 Gramm **Zartbitterschokolade** (70 %)
150 Gramm **Butter**
150 Gramm **gemahlene Mandeln**
80 Gramm **Zucker**

Für das Topping:

300 Gramm **Frischkäse**
80 Gramm **Puderzucker**
1 Päckchen **Sahnesteif**

Küchenhelfer:

Küchenmaschine
Digitalwaage
Silikon Spatel
Kuchenform 22 cm Durchmesser

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Schokokuchen backen:

(1) - Trenne 4 Eier, jeweils Eigelb und Eiweiß in eine separate Schüssel. Das Eiweiß wird mit 80 g Zucker zu Eischnee geschlagen.

Dann werden 150 g Butter und 150 g Zartbitterschokolade im Topf geschmolzen. Die geschmolzene Schokoladenmischung direkt in die Schüssel der Eigelbe gießen und kurz verquirlen.

150 g gemahlene Mandeln und 1 TL Backpulver mischen und ebenso in die Schüssel mit der Schokoladenmischung geben und alles verquirlen.

Der steifgeschlagene Eischnee in die Schokoladenmischung mit einem Spatel leicht unterheben. Die gesamte Masse in einen Tortenring oder Tortenform gießen.

Frischkäse Topping:

(2) - Nimm eine große Schüssel und gib 300 g Frischkäse, 80 g Puderzucker und 1 Päckchen Sahnesteif hinein. Alles zusammen mit einem Löffel oder Spatel verrühren.

Schokoladenkuchen:

(3) - Den abgekühlten Schoko-Kuchen mit Frischkäse verzieren. Wie am Ende dein Frischkäse-Topping aussehen soll, liegt an deinem Geschick. Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de