

Schokoladenkuchen

Das Schokoladenkuchen ist einfachste und leckeres Torte. Dieser Kuchen schämt sich nicht, ihn auf den Tisch zu legen!

Du wirst brauchen:

Für den Teig: 200 ml wärme Kefir, zwei Eier, 1 Glass Melch und Zucker, 50 g Kakao, 40 ml Butter, wenige Salz.

Für die Creme: 350 g Hüttenkäse, 1 Packung Saurerrahm, 180 g Zucker, Vanillin.

Kochen: Eier, Zucker und Salz wird mit den Mixer gerührt, wärme Kefir und Butter wird ausgießen. Melch wird gegießen. Die Torte wird 40 Minuten gebackt. Kalte Biskuit wird in 3 Teile geschnitten. Stellen Sie den Kuchen zusammen, indem Sie die Kuchen mit Sahne aus den angegebenen Komponenten bestreichen und mit einem Mixer gut schlagen.