



Kleiner zuckerfreier Schokoladenkuchen

6 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Masse:

2 Eiklar (Größe M)
100 g Erythrit
1 Prise Salz
2 Dotter (Größe M)
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
100 g gemahlene Mandeln
25 g Backkakao
1 KL Dr. Oetker Backpulver
70 ml Mandelmilch
20 g flüssiges Kokosfett

Creme:

1 Avocado
10 g Backkakao
20 ml flüssiger Süßstoff

Zum Dekorieren:

30 g schwarze Ribiseln
40 g Heidelbeeren
Kakao Nibs
1 KL essbare Blüten

Wie mache ich einen zuckerfreien Schokoladenkuchen?:

1 Masse:

Eiklar mit Erythrit und Salz steif schlagen. Dotter mit Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mandeln mit Backkakao und Backpulver in die Dotter-Mischung einrühren und Mandelmilch und Kokosfett dazugeben. Das Eiklar mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: 30 Minuten



② Creme:

Das Fruchtfleisch der Avocado in eine Rührschüssel geben und mit Backkakao und Süßstoff pürieren. Die Creme auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

③ Zum Dekorieren:

Den Kuchen mit Obst und Blüten beliebig belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Jahreszeit kann man den Kuchen auch mit Kirschen oder Erdbeeren belegen.

