



Rote Beete Schokoladenkuchen

Das schokoladige Erlebnis für jede Kaffeetafel

Zubereitung

1. Rote Beete grob würfeln und zusammen mit dem NATURATA Sonnenblumenöl mit dem Pürierstab oder Mixer zu einer feinen Masse pürieren. 150 g NATURATA Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Eier, NATURATA Vollrohrzucker, NATURATA Vanillezucker und NATURATA Meersalz schaumig aufschlagen. Die Rote Beete Masse sorgfältig unter die Eimasse heben. Mehl, Backpulver und NATURATA Edelkakao über die Rote Beete - Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterrühren.
3. Die Kuchenmasse in eine gefettete Kuchenform geben und bei 160 °C Umluft für ca. 1 Stunde backen.
4. Für die Schokoladenglasur: 150 g NATURATA Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. 200 ml Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade geben. Die Schokoladen-Sahne-Masse so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Die Masse etwas abkühlen lassen und über den vollständig abgekühlten Kuchen gießen.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 300 ml Sonnenblumenöl nativ
- 250 g Sucanat Vollrohrzucker
- 2 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 TL Atlantik Meersalz, fein
- 50 g Edelkakao aus Lateinamerika
- 300 g Peru Edelbitter 75%

Weitere Zutaten

- 300 g Rote Beete (vorgegart)
- 5 Stück Eier
- 330 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 ml Sahne