

## Schokoladecake



 für 16 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

### Zutaten

#### Cake-Grundteig

150 g **Butter**, in Stücken, weich  
200 g **Zucker**  
1 Prise **Salz**  
4 **Eier**

250 g **Mehl**  
1 TL **Backpulver**

#### Schokoladecake

1 Portion **Grundteig**  
300 g **Cailler Cuisine Noir 64 %** (siehe Hinweis), 1/2 in kleinen Stücken, Rest beiseite gestellt

### Zubereitung

#### Cake-Grundteig

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen.

#### Schokoladecake

Schokoladestücke mit dem Mehl des Grundteiges mischen, Cakemasse zubereiten, in die vorbereitete Form füllen, backen. Backofen ausschalten. Beiseite gestellte Schokolade am Stück auf den Cake legen, ca. 5 Min. im leicht geöffneten Backofen stehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, Schokolade mit einem Pinsel verstreichen.

#### Form:

Für eine Cakeform von ca. 28 cm, mit Backpapier ausgelegt

#### Backen:

ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Die Backzeit für die einzelnen Cakes bleibt gleich, sofern nichts anderes vermerkt ist.

### Service

#### Haltbarkeit:

in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 3 Tage. Gilt für alle, sofern bei den Cakes nichts anderes vermerkt ist.

#### Hinweis:

Cailler Cuisine Noir 64 % ist mehr als eine Kochschokolade. Ihr hoher Kakaogehalt verleiht ihr ein besonders intensives Aroma. Und durch ihre zarte Konsistenz zergeht sie wie Butter - nicht nur in der Pfanne, sondern auch im Mund! Cailler Cuisine Noir 64 % ist in allen Coop Verkaufsstellen erhältlich.

**Nährwert pro Stück:**

17 g Fett

5 g Eiweiss  
31 g Kohlenhydrate  
1222 kJ (292 kcal)