

Schokoladenkuchen mit Verpoorten-Chai-Latte-Creme und Gewürzbirnen



Zutaten

für einen Kuchen (12 Portionen):

für den Teig:

150 g Zucker
150 ml Pflanzenöl
100 g Schmand
3 Eier
1 Pkg Backpulver
1 Tafel dunkle Schokolade (ca. 100 g)
200 g Mehl
Etwas Butter

für Chai-Latte-Verpoorten-Creme:

1 Becher Sahne (kalt)
½ Becher Frischkäse
1 Pkg Sahnesteif
1 Pkg bzw. Stick Chai-Latte Gewürzmischung (z.B. von Krüger)
3 Pkg Vanillezucker
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Gewürzbirnen:

2 Birnen (frisch oder aus der Dose)
Etwas Zimt
1 TL Zucker
Kardamom (frisch gerieben)
Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Einlegen
Optional:
1 Tafel weiße Schokolade

Zubereitung

Die Birnen schälen, entkernen und halbieren. Dann in einer flachen Schale zusammen mit den Gewürzen, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einige Stunden ziehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine kleine, runde Springform (20 cm) mit etwas Butter einfetten.

Für den Teig den Zucker mit den Eiern vermischen und schaumig schlagen. Dann das Öl, Schmand, Mehl und Backpulver dazu geben und gut miteinander vermischen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in den Teig geben und vorsichtig unterheben. Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35-40 Minuten backen.

[Link zum Rezept: Schokoladenkuchen mit Verpoorten-Chai-Latte-Creme und Gewürzbirnen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schokoladenkuchen mit Verpoorten-Chai-Latte-Creme und Gewürzbirnen

Für die Creme die kalte Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Den Frischkäse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Chai Gewürzen verrühren und dann die Sahne untermischen. Die fertige Creme kaltstellen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Dann längs in zwei Hälften schneiden und die untere Hälfte reichlich mit der Creme bestreichen. (Optional: die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die obere Hälfte damit bestreichen). Ebenfalls etwas Creme auf die obere Hälfte geben.

Die Birne auf ein Küchenpapier geben und die Flüssigkeit vorsichtig ausdrücken. Die Birnenhälften auf dem Kuchen platzieren. Dekorativ wirken zudem ein paar größere Kuchenkrümel (Reste beim Schneiden) und etwas Zimt.

[Link zum Rezept: Schokoladenkuchen mit Verpoorten-Chai-Latte-Creme und Gewürzbirnen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de