

TRi TOP[®]



WEISSER SCHOKOKUCHEN

ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM

Zubereitungszeit: 110 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP



WEISSER SCHOKOKUCHEN

Zutaten:

200 g Beeren gemischt (Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
2 EL Puderzucker
100 g geraspelte weiße Schokolade
200 g weiche Butter
150 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
1 Tüte Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
1 EL Zitronensaft
4 EL TRi TOP Schwarze Johannisbeere

Für die Garnitur:

2 EL Johannisbeergelee
50 g geraspelte weiße Schokolade

Den Ofen auf 175°C vorheizen.
100 g Beeren mit dem Puderzucker pürieren.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren und Mandeln miteinander mischen und kurz unterrühren. Den Teig

Das Beerenpüree, die übrigen Beeren, Zitronensaft und TRi TOP Sirup unter die eine Teighälfte ziehen und diesen Teig in eine gefettete Form geben. Die

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

geraspelte Schokolade unter die andere Teighälfte ziehen und den Teig auf den Beerenteig streichen. Eine Gabel so durch den Teig ziehen, dass eine Marmorierung entsteht. Bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Das Johannisbeergelee erwärmen und den Kuchen damit bestreichen. Die weiße Schokolade darüber streuen.

Eingereicht von Joanna-Kye A.