

Schoko – Mascarpone - Torte

Zutaten

Für den Kuchen:

1 Cup Mehl
1/4 Cup Kakao
1/4 Tsp. Backpulver
1/4 Tsp. Salz
3/4 Cup Brauner Zucker
1 Ei
1 Eigelb

Für das Frosting:

250 Gramm Mascarpone
1/4 Cup Kakao
1/4 Cup Puderzucker
1 Cup Sahne

Für die Dekoration:

250 Gramm Früchte nach Wahl
Puderzucker

Ofen vorheizen auf 175 C.

Springform fetten und mit Kakao bestäuben.

Mehlmischung, Kakao, Backpulver mischen und beiseite stellen.

Butter und den brauen Zucker mit dem Rührgerät schlagen. Ei, Eigelb und geschmolzene Schokolade hinzugeben und weiterschlagen.

Abwechselnd Mehlmischung und Milch hinzugeben. Darauf achten, dass mit der Mehlmischung aufgehört wird.

Teig in die Springform geben und ca. 25 min. backen.

Mascarpone, Kakao und Puderzucker mischen.

Schlagsahne hinzugeben und weiterschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Den abgekühlten Kuchen aus der Springform nehmen mit dem Frosting bestreichen und mit den Lieblingsfrüchten dekorieren – und genießen!

Aydan Ünlütürk