



Brombeer-Joghurt-Schokokuchen

Zutaten

Teig

120g weiche Butter
120g Staubzucker
60g Mehl
2 Eier
30g Kakaopulver
1TL Backpulver
Butter und Mehl für die Micro-Chef Kanne
Brombeeren

Creme

1 Pkg QimiQ Classic (gekühlt)
250g Naturjoghurt (schnittfest)
40g Staubzucker

Zubereitung

Zuerst trennst du die Dotter vom Eiklar und bereitest daraus festen Eischnee zu. Die Dotter verührst du mit der weichen Butter und dem Staubzucker zu einem gleichmäßigen Teig. Dann gibst du das Mehl, Backpulver und das Kakaopulver hinzu. Am besten durch ein Sieb, dann gibt es später keine Klumpen im Teig. Die Masse gut durchrühren und zur Seite stellen.

Befette deine Micro-Chef Kanne mit etwas Butter und streue die Kanne anschließend mit Mehl aus. Gib den Schokoteig in die Kanne. Diesen backst du jetzt ohne Deckel ca. 6 Minuten bei 600 Watt. Lasse den Kuchen etwas auskühlen bevor du diesen aus der Kanne auf einen Teller stürzt.

Aus der Packung QimiQ Classic, dem Naturjoghurt und dem Staubzucker kannst du in der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Rühre dazu die Zutaten gut durch. Diese wird, wie sich in meiner Zubereitung gezeigt hat etwas flüssig. Stell diese daher 1-2 Stunden kalt, bevor du den Brombeer-Joghurt-Schokokuchen weiter zubereitest.

Der Schokokuchen ist kalt, die Creme streichfest? Dann machen wir weiter. Schneide den Schokokuchen in 3-4 Scheiben, dass du diesen wie eine Torte füllen kannst. Gib die erste Schicht Joghurt-Creme auf den Teig. Verteile einige Brombeeren darauf (ich habe meine halbiert). Bedecke diese mit etwas Creme. Lege den ersten Tortenboden darauf. Jetzt folgt die zweite Schicht Creme mit Brombeeren.

Nachdem du den Deckel auf die letzte Schicht Creme gegeben hast, bestreichst du alles mit Creme und stellst den Kuchen zugedeckt für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

Weitere Micro-Chef Kanne
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-micro-chef-
kanne-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-kanne-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)