

Ricotta und schokoladenkuchen (Desserts)



Zubereitung

Für dieses Rezept können Sie eine Küchenmaschine benutzen: Wir haben die Thermomix, aber Sie können Ihre eigene Maschine oder sogar einen einfach elektrischen Rührbesen oder Handbesen verwenden. Zuerst die Eier mit dem Zucker schlagen. Dann fügen Sie den Ricotta, Mehl, Kakao, Backpulver, eine Prise Salz und drei Esslöffel Nutella. Schlagen Sie noch einmal, bis die Mischung glatt ist. Eine Kuchenform mit Butter fetten und leicht mit Mehl überziehen, dahin die Mischung gießen und 30 Minuten bei 180 ° C backen.

Tipps

Wenn Sie eine Küchenmaschine haben, wie wir, können Sie sie verwenden, diesen Kuchen zu machen. Wir benutzten die Thermomix. Alternativ können Sie auch die traditionellen Methoden des Handschlagens und Wischens verwenden.

Allgemeinwissen

Das Wort Ricotta bedeutet "Wieder gekocht" auf italienisch, und es kommt von der Tatsache, dass er ist aus der Molke gewonnen, die nach der Herstellung von Pecorino oder Caciotta bleibt.

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 30 Minuten

Dient X Serviert 8 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Zucker 200 Gramm

Eier 3 Einheiten

Ricotta-käse (250 g Kuhmilch Ricotta)

Ungesüßtes kakaopulver 60 Gramm

Nutella (3 EL Nutella)

12 (Eine Prise Salz)

Backpulver (15 g Backpulver)

Italienisches 00 mehl 200 Gramm