

## > Rote Beete Schokoladenkuchen

Das schokoladige Erlebnis für jede Kaffeetafel



### ZUTATEN:

300 g	Rote Beete (vorgegart)
300 ml	NATURATA Sonnenblumenöl, nativ
5 Stück	Eier
250 g	NATURATA Sucanat Vollrohr Zucker
2 Päckchen	NATURATA Vanillezucker
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
330 g	Mehl
3 TL	Backpulver
50 g	NATURATA Edelkakao aus Lateinamerika
300 g	NATURATA Peru Edelbitter Schokolade, 75 % Kakao
200 ml	Sahne

## ZUBEREITUNG

- 1.** Rote Beete grob würfeln und zusammen mit dem NATURATA Sonnenblumenöl mit dem Pürierstab oder Mixer zu einer feinen Masse pürieren. 150 g NATURATA Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- 2.** Eier, NATURATA Vollrohr Zucker, NATURATA Vanillezucker und NATURATA Meersalz schaumig aufschlagen. Die Rote Beete Masse sorgfältig unter die Eimasse heben. Mehl, Backpulver und NATURATA Edelkakao über die Rote Beete - Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- 3.** Die Kuchenmasse in eine gefettete Kuchenform geben und bei 160 °C Umluft für ca. 1 Stunde backen.
- 4.** Für die Schokoladenglasur: 150 g NATURATA Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. 200 ml Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade geben. Die Schokoladen-Sahne-Masse so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 5.** Die Masse etwas abkühlen lassen und über den vollständig abgekühlten Kuchen gießen.

<b>Zubereitungszeit:</b>	45 Minuten
<b>Backzeit:</b>	60 Minuten
<b>Temperatur:</b>	160°C Ober-/Unterhitze