# Schokokuchen mit Joghurt nach Moni Thiess

| | |
|---|---|
| **Kategorien:** | Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Modekuchen, Single, Torten |
| **Land / Stil:** | k.A. / k.A. |
| **Bewertung:** | (noch nicht bewertet) |



## Zutaten

6 bis 7 Eier / Schnee!
2 Becher Joghurt à 250 g
2 Becher Mehl
1 1/2 Becher Zucker
2 Becher Kakao
1 Becher Oel
2 Packerl Backpulver
1 Packerl Vanillezucker

Fuer die Creme:

2 Becher Schlagobers
16 dag Margarine
15 dag Zucker
Rum
40 dag Kochschokolade

## Zubereitung

Zuerst die Kochschokolade gany weiche werden lassen und dann mit allen restlichen Zutaten fuer die Creme vermischen.
Jetzt ganz gut abkuehlen lassen!!!!
Dotter, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Kakao und Oel miteinander vermischen.
Das mit Backpulver vermengte Mehl langsam hinzufuegen.
Aus den 7 Eiklar einen Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben.
Bei 175 Grad Heissluft den Kuchen goldbraun backen.
Auskuehlen lassen und anschliessend mit der kalten Creme bestreichen.