

SCHOKOLADENKUCHEN MIT CHEESECAKEFÜLLUNG



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Zusatzinformation Diabetiker geeignet, Suessigkeit, Vegetarisch, Vegan

Kreiert: am 13.02.2017

Qualifiziert von: Supercook DE

Vorgeschlagen von: textetexter

Gesamtzubereitungszeit: 58 Sekunden

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 1 PORTIONEN

200 Gramm	vegane Schokolade
1 Kilo	veganen Quark (Alpro)
180 Gramm	weißen Vollrohrzucker
4 Esslöffel	Maisstärke
2 Esslöffel	Lupinenmehl
200 Gramm	sprudelndes Mineralwasser/Limonade
160 Gramm	neutrales Öl
150 Gramm	Soja- o. Mandelmilch
30 Gramm	Kakao
1 Esslöffel	Zitronensaft
1 Teelöffel	Natron
1/4 Teelöffel	Salz
1 Päckchen	Backpulver
250 Gramm	Mehl
50 Gramm	Stärke
1 Esslöffel	Johannesbrotkernmehl o. Pfeilwurzelsstärke

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).