



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Schockokuchen

Çikolatalı Yaş Pasta



4 Eier
3 Teegläser Mehl
3 Teegläser Zucker
1 Pg Backpulver
2 EL Kakao
Für die Kremefüllung:
2 Gläser Milch
½ Kaffeetasse Maisstärke
½ Kaffeetasse Mehl
2 EL Kakao
1 Ei
1 Kaffeetasse Zucker
1 Banane
1 Teeglas Schokoraspel
Zum Tränken:
1 Glas Wasser
1 KL Zucker
Für die Oberflächenglasur:
1 Glas Wasser
1 Glas Milch
1 Kaffeetasse Zucker
2 EL Kakao
2 EL Maisstärke
2 EL Mehl
1 Pg Vanillezucker
1 TL Margarine

- # Ei, Mehl und Zucker mit dem Mixer 10-15 Minuten bearbeiten.
- # Backpulver und Kakao hinzufügen und ein wenig vermischen.
- # In eine eingölte Backform mit Seitenverschluß einfüllen.
- # Bei 175 Grad 45-50 Minuten im Backofen backen.
- # Kuchenboden eine Stunde ruhenlassen und danach horizontal in der Mitte durchschneiden.
- # Für die Füllung; in einen Topf Milch, Maisstärke, Mehl, Ei, Zucker und Kakao geben und zuerst kalt zusammenmischen danach auf dem Herd kochen bis es eine festere Konsistenz hat wie Pudding. Kremefüllung abkühlen lassen.
- # Die abgekühlte Kremefüllung mit dem Mixer 2-3 Minuten bearbeiten. Ein Teeglas gebrochene Schokolade oder Schokoraspel und fein gehackte Bananen hineinfüllen.
- # Mit dem Löffel homogen verteilen.
- # Somit ist die Kremefüllung zubereitet.
- # Den gesamten unteren Kuchenboden mit der Hälfte des Sirups bestehend aus einem Glas Wasser und einem Eßlöffel Zucker tränken.
- # In die Backform mit Seitenverschluß diesen Boden hineinplatzieren.
- # Die gesamte Kremefüllung auf diesen mit Sirup getränkten Kuchenboden eben verteilen.
- # Die zweite Ebene auf die Kremefüllung legen und mit dem restlichen Sirup tränken.
- # Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- # Kurz vor Ende dieser Zeit die Oberflächenkreme zubereiten.
- # Hierzu in einen Topf ein Glas Milch, ein Glas Wasser, Zucker, Kakao, Maisstärke und Mehl geben und das ganze gut vermischen und danach auf den Herd stellen.
- # Die Creme sollte von fließender Konsistenz sein und vom Herd genommen werden und Vanillezucker und Margarine unterrühren.
- # Den Seitenverschluß der Backform öffnen und die Creme warm über die Kuchenoberfläche gießen.
- # Die Oberfläche braucht man nicht mit einem Messer zu glätten aber die Seiten kann man glätten.
- # Den Kuchen wiederum 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann die Oberfläche mit Bananen und/oder mit Schokoraspel verziert werden.

