



Schoko-Käse-Kuchen

Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl
- 60 g Kartoffelstärke
- 4 EL veganes Kakaopulver
- 1 TL Natron
- 140 g Zucker
- 80 ml neutrales Pflanzenöl
- 220 ml Haferdrink
- 60 ml Espresso/Kaffee
- 1 Banane - zerdrückt
- 1 EL Essig

Käsecreme:

- 300 g milder Aufstrich v. Simply
- 3 EL Kartoffelstärke
- 80 g Zucker
- 80 g Margarine
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Teig:

1. trockenen Zutaten mischen
2. alle übrigen Zutaten dazugeben - mit einem Schneebesen von Hand zu einem glatten Teig vermischen

Käsecreme:

1. alle Zutaten glatt rühren
- Backform (30 x 20 cm) einfetten - Kakaomasse darin verteilen - Creme darauf geben - mit einer Nadel wellenförmig mit der der Kakaomasse vermischen
 - ca. 45 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen