



WHITE BASICS

Lieblingskuchen

Was wäre das Leben ohne Zuckerguss? Das wäre wie eine festliche Tafel ohne weißes Porzellan oder ein Kaffeeplätzchen ohne richtig leckere Kuchen und Torten! Als einer DER Topseller gehört das umfangreiche Service WHITE BASICS zu den klassischen Kollektionen und ist als vielseitiges Basis-Porzellan ebenso beliebt wie wandelbar. Das Kombiwunder aus schlichtem Qualitätsporzellan stellt sich mit einer Reihe von praktischen Neuheiten nun noch ein wenig breiter auf. Übrigens: Teekanne, Schalen, Tortenplatten und Platte mit Schale werden in hübschen Präsentboxen geliefert und eignen sich so hervorragend zum Verschenken.



Schüssel 25x8cm GB
White Basics | **EUR 24,95**



Tortenplatte a.F. 20cm GB
White Basics | **EUR 24,95**



Tortenplatte a.F. 30cm GB
White Basics | **EUR 34,95**



Teekanne 600ml GB
White Basics | **EUR 19,95**



Becher rund
White Basics | **EUR 6,95**



Becher
White Basics | **EUR 5,95**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.



SCHOKOKUCHEN

unwiderstehlich – black and white

Zubereitung: ca. 20 min. plus Backzeit / 1 Kuchen / Schwierigkeitsgrad: einfach

Eine Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 ° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 50 g Schokolade in kleine Stücke hacken.

200 g Schokolade auf dem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen.

Eigelbe mit 175 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Bis die Masse hellgelb und dicklich ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Butter zur lauwarmen, flüssigen Schokolade geben und mit einem Löffel rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Die Schokoladen-Buttermischung und die Mandeln unter die Eigelb-Zuckermasse rühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben.

Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und mit der gehackten Schokolade unter den Teig heben.

Den Teig in die Backform geben und auf der mittleren Schiene ca. 17 min. backen. In der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut auf eine Tortenplatte geben und servieren. Ganz persönlich wird der Schokoladenkuchen, wenn Sie eine Schablone mit einem beliebigen Motiv vor dem Bestreuen mit Puderzucker auf den Kuchen legen.

In Würfel oder Rauten geschnitten lässt sich der Kuchen sehr gut als Konfekt zum Kaffee genießen.



ZUTATEN

Für 1 Kuchen

- 6 Eier (Kl. M) getrennt
- 250 g Zucker
- 250 g Bitterschokolade
- 250 g Butter
- 125 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

LIEBLINGSPRODUKT



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

