



OVOMALTINE CAKE

2 Eier
 170 g Zucker
 1 Prise Salz
 100 g Butter
 100 g Ovo Schokolade Noir,
 in Stücken
 1,5 dl Milch
 200 g Mehl
 1 TL Backpulver
 120 g Ovomaltine Pulver
 50 g Ovo Schokolade Noir,
 fein gehackt
 Guss: 2 EL Ovomaltine
 Crunchy Cream

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus
 55 Minuten backen
 Kategorie: Backen
 Für eine Cakeform von etwa 30 cm

1. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren, bis die Masse hell ist.
2. Butter, 100 g Ovomaltine Schokolade und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze Butter und Schokolade schmelzen. Auskühlen lassen.
3. Ausgekühlte Schokoladenmischung unter die Masse rühren.
4. Mehl, Backpulver und Ovomaltine Pulver unter die Masse mischen. Zum Schluss die fein gehackte Schokolade darunterühren. Teig in die vorbereitete Cakeform füllen.
5. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens etwa 55 Minuten backen.
6. Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen.
7. Cake herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Crunchy Cream auf dem Cake verteilen. Cake aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



CAKE OVOMALTINE

2 œufs
 170 g de sucre
 1 pincée de sel
 100 g de beurre
 100 g de chocolat noir Ovo,
 en morceaux
 1,5 dl de lait
 200 g de farine
 1 cc de levure
 120 g de poudre Ovo
 50 g de chocolat noir Ovo,
 finement haché
 Nappage: 2 cs d'Ovomaltine
 Crunchy Cream

Temps de préparation: 25 minutes plus
 55 minutes de cuisson
 Catégorie: pâtisseries
 Moule à cake d'env. 30 cm

1. Mélanger dans un récipient les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
2. Verser le beurre, les 100 g de chocolat Ovomaltine et le lait dans une casserole. Remuer à petit feu jusqu'à ce que le beurre et le chocolat fondent. Laisser refroidir.
3. Une fois refroidie, incorporer la préparation à base de chocolat au mélange.
4. Incorporer la farine, la levure chimique et la poudre Ovomaltine au mélange. Ajouter ensuite le chocolat finement haché et bien mélanger. Verser le mélange dans le moule à cake.
5. Faire cuire pendant env. 55 min. dans la partie basse du four préchauffé à 180 °C.
6. Faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie.
7. Retirer le cake du four et laisser légèrement refroidir. Répartir la Crunchy Cream sur le cake. Retirer le cake du moule et laisser refroidir sur une grille.