



hr1-DOLCE VITA

**Andrea Kronberger**

## **Schokokuchen mit Roter Bete, Mandarinen und Orangengelee**

### **ZUTATEN**

#### **Schoko/Rote Bete-Boden**

200 g gekochte Rote Bete

2 Eier

80 g Öl

40 g Zucker

120 g Mehl

60 g Kakaopulver (entölt)

1 Päckchen Backpulver

80 g geraspelte Zartbitter Kuvertüre

Mandarinen (zum Belegen)

#### **Für den Guss**

400 ml frisch gepresster Orangensaft

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

### **ZUBEREITUNG**

Eier, Öl, Zucker und Rote Bete zusammen pürieren. Alle anderen Zutaten mischen und in die pürierte Masse rühren. Springform fetten und mit Mehl bestreuen.

Bei 170 Grad Celsius für ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Mandarinen-Spalten belegen. Den Vanillepudding wie auf der Packung angegeben kochen, allerdings anstatt der 500 ml Milch die 400 ml Orangensaft nehmen.

Den frisch gekochten Orangenpudding auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.

Fertig ist der vitaminreiche Schoko-Fruchkuchen!