

Schokoladen Kuchen, Kaffee , und Cognac

Zutaten

190g Zucker
3 Eier
125g Butter ½ gesalzt
200g Mehl
1/3 Päckchen Backpulver
10 cl Milch
10g Puder Kakao nicht gesüßt
4 Löffeln Cognac
1 TL flüssigen Kaffee-Extrakt

Zubereitung

Ofen vorheizen auf 180 ° C
Eier und Zucker mischen.
Fügen Sie langsam die Butter und mit einem Schneebesen rühren.
Allmählich das Mehl mit dem Backpulver einmischen.
Die Milch aufheizen und den Kakao damit einrühren, den Cognac und den Kaffee-Extrakt; das alles in den Teig eingießen, und mischen.
Die Form mit Butter einschmieren, und den Teig in diese Form einlegen.
Im Ofen 45 Minuten garen lassen.

Cake au chocolat, au café et au cognac

Ingrédients

190 grammes de sucre semoule,
3 œufs,
125 grammes de beurre 1/2sel,
200 grammes de farine,
1/3de sachet de levure,
10 centilitres de lait,
10 grammes de cacao en poudre non sucré,
4 cuillerées à soupe de cognac,
1 cuillerée à café d'extrait de café liquide.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajoutez le beurre en pommade et fouettez le tout. Incorporez petit à petit la farine et la levure.

Faites chauffer le lait et incorporez le cacao en fouettant puis incorporez le cognac et l'extrait de café ; versez le tout dans la pâte, mélangez.

Beurrez et farinez un moule, versez-y la préparation. Mettez au four pendant 45 minutes.

Ciasto czekoladowe z kawą i koniakiem

Składniki

190 g cukru
3 jaja
125 g masła lekko solonego
200 g mąki
1/3 paczki proszku do pieczenia
10 centylitrów mleka
10 g ciemnego kakao
4 łyżki koniaku
1 łyżeczka płynnego ekstraktu kawy

przygotowanie

Piekarnik rozgrzać do 180°C (termostat 6). Jajka utrzeć z cukrem. Ciągłe ucierając dodawać kolejno rozmiękczone masło i mąkę z proszkiem do pieczenia. Podgrzane mleko wymieszać z kakao, koniakiem i ekstraktem kawy. Następnie mieszankę dodać do masy i wymieszać. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i oprószonej mąką foremki. Piec 45 min.