

## ***Mount Kenya Kakaotorte (Aus Kenia)***

### Boden:

**100g Mehl,**

**½ El Speisestärke**

**½ pck. Backpulver**

**60g Zucker**

**Geriebene Schale einer BIO-Orangen**

**75ml Kakao**

**50ml Mineralwasser**

**20ml Öl**

und

in eine Schüssel sieben

und

hinzugeben. Anschließend

und

zügig mit einem Teigschaber

unterrühren.

Den Teig in eine 18cm gefettete Springform geben und auf mittlerer Schiene etwa 25min. backen.

### Creme:

**100g Quark**

**50ml Sojasahne**

**10g Kakaopulver**

zusammen mit

und

aufschlagen, bergförmig auf dem

Boden verteilen und im Kühlschrank

fest werden lassen. Vor dem servieren

mit

**Kakaopulver**

bestreuen

***Ergibt: 8Stücke***

***Zubereitungszeit: Ca. 25min.***

***Backzeit: Ca. 25min. Auf mittlerer Schiene***