

## Schoko-Naked-Cake mit weißer Schokoladencreme und Pflaumenkompott

### Zutaten für 16 Stücke:

250 g laktosefreie weiße Kuvertüre  
 1 Dose (400 ml) Kokosmilch  
 200 g Zartbitter-Schokolade  
 400 g weiches Butaris (Butterschmalz)  
 1 Prise Salz  
 200 g + 2 EL Zucker  
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
 5 EL Orangensaft  
 5 Eier (Größe M)  
 100 g Mandelmehl  
 2 EL Kokosmehl  
 2 TL Backpulver  
 2 Päckchen Sahnefestiger  
 400 g Pflaumen  
 200 ml Apfelsaft  
 5 EL roter Portwein  
 1 gestrichener EL Speisestärke  
 Fett für die Form



### Zubereitung:

1. Weiße Kuvertüre hacken. Kokosmilch erhitzen, vom Herd ziehen. Kuvertüre zugeben und in der heißen Milch schmelzen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.
2. 3 Formen (22 cm Ø) fetten. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. 200 g Butaris, Salz und 200 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes weiß-cremig aufschlagen. Orangenschale und -saft dabei unterrühren. Eier nacheinander unter die Fettcreme rühren. Mandelmehl, Kokosmehl und Backpulver mischen. Erst geschmolzene Schokolade, dann Mehlmischung unterrühren.
3. Teig in den 3 Formen verteilen und glatt streichen. 2 gefüllte Formen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dritte Form ebenfalls im Ofen bei gleicher Temperatur und Zeit im Ofen backen. Ebenfalls auskühlen lassen.
4. 200 g Butaris mit den Schneebesen des Handrührgeräts weiß-cremig aufschlagen (ca. 10 Minuten). Kuvertüre-Kokos-Mischung nach und nach unterschlagen. Sahnefestiger zum Schluss unterschlagen. Böden je aus der Form lösen. Je 1/3 der Creme locker auf den Böden verstreichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Böden stapeln. Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. Pflaumen waschen, putzen, halbieren und entsteinen. Apfelsaft, Portwein und 2 EL Zucker aufkochen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Saftmischung damit binden. Pflaumen zufügen, einmal aufkochen und auskühlen lassen. Kuchen mit dem Kompott servieren.



**Zubereitungszeit:** ca. 1 3/4 Stunden. Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden

**Nährwerte pro Portion:**

Fett	42 g
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	06 g
Brennwert	550 kcal / 2.310 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS