

ZUSATZÜBUNG: 3.3_Schokolade-Cake

Zielgruppe:	x Schüler	x Lernende	x Erwachsene
Übungsdateien:	3.3_Schokolade-Cake.docx		
Lösungsdatei:	3.3_Schokolade-Cake_L.docx		
Dauer (ca.):	15 Minuten		
Lösbar nach Theoriekapitel:	3.3 Formatvorlagen		

Aufgabe

Formatieren Sie ein Rezept mit Formatvorlagen und fügen Sie ein Symbol ein.

Arbeitsschritte	Referenz zum Buch „Klick für Klick zur ECDL“ sowie den ECDL Syllabus Punkten
1. Öffnen Sie die Word Übungsdatei „3.3_Schokolade-Cake.docx“.	1.1.1
2. Formatieren Sie die Überschriften mit den Absatz-Formatvorlagen „Überschrift 1“, „Überschrift 2“ und „Überschrift 3“.	3.3.2
3. Fügen Sie vor „ca. 20 Minuten“ ein beliebiges Uhren-Symbol ein (Schriftart: Wingdings 2) und vergrössern Sie dieses.	2.1.3 3.1.1
4. Formatieren Sie die Zutaten mit der Zeichen-Formatvorlage „Intensive Hervorhebung“.	3.3.1
5. Weisen Sie den drei Absätzen unter „Und so wird's gemacht:“ eine Nummerierung (1., 2. und 3.) zu.	3.2.9
6. Formatieren Sie die beiden Absätze „Zubereitung“ und „Weitere Informationen“ in GROSSBUCHSTABEN.	3.1.5
7. Speichern Sie Ihre Lösung unter einem anderen Namen ab.	1.1.3

Mögliche Lösung dieser Zusatzübung

Siehe nächste Seite oder Beamer.

Schokolade-Cake

Die dunkle Versuchung! Schokolade, Schokolade und nochmals Schokolade - der Himmel auf Erden für jeden Chocoholic! Dies ist ein Schokoladecake sogar ohne Mehl!



einfache Zubereitung



ca. 20 Minuten



4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten:

200 g dunkle *Schokolade*, zerbröckelt

Wasser, siedend

125 g *Butter*, weich

150 g *Zucker*

1 Prise *Salz*

4 *Eier*

200 g gemahlene *Mandeln*

4 EL *Maizena*

Und so wird's gemacht:

1. Schokolade in einer grossen Schüssel mit Wasser übergiessen, ca. 5 Minuten stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen, Schokolade glatt rühren.
2. Butter und alle Zutaten bis und mit Eiern begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren.
3. Mandeln und Maizena daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Form:

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Backen:

ca. 55 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

WEITERE INFORMATIONEN

Haltbarkeit:

Gut verpackt ca. 1 Woche.

Nährwert pro Person:

260 kcal

Fett 18 g

Kohlenhydrate 19 g

Eiweiss 5 g