

Himbeer-Schoggi-Kuchen von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

150 g Zucker	
4.0 Stück Eigelb	mit einer Prise Salz schaumig schlagen
150 g Butter	
150 g Kochschokolade	in einer Pfanne schmelzen, anschliessend zur geschlagenen Masse geben
150 g Weissmehl	
10 g Backpulver	1 EL - unter die Masse ziehen
4.0 Stück Eiweiss	
30 g Zucker	2 EL - mit einer Prise Salz zusammen steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
200 g Himbeeren (tiefgekühlt)	1/2 der fertigen Masse in eine bebutterte Springform füllen, anschliessend die Himbeeren (frische oder aufgetaute) darauf verteilen, restliche Kuchenmasse darüber verteilen und sofort backen.
	Heissluft plus 160 Grad, vorgeheizt, 1. Rille, 50 Minuten

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.