Himbeer-Schoggi-Kuchen von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

555 g Zucker	
14.8 Stück Eigelb	mit einer Prise Salz schaumig schlagen
555 g Butter	
555 g Kochschokolade	in einer Pfanne schmelzen, anschliessend zur geschlagenen Masse geben
555 g Weissmehl	
37 g Backpulver	1 EL - unter die Masse ziehen
14.8 Stück Eiweiss	
111 g Zucker	2 EL - mit einer Prise Salz zusammen steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
740 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.