



# Himbeer-Schoggi-Kuchen

von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

Tags: Glutenfrei, benötigt Backofen, Einfach, Vegetarisch

1.48 kg Kochschokolade	zerkleinern, in eine Schüssel geben und diese ins heisse Wasser stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist
555 g Butter	Mit der Schokolade schmelzen
14.8 Stück Eier	Wenn die Schokolade und die Butter geschmolzen sind dazu geben. Nach jedem Ei die Masse mischen.
278 g Zucker	5 EL Zucker untermischen
3.7 Prise Salz	Dazu geben
185 g Weissmehl	Optional 4 EL Mehr dazu streuen. 3 Minuten mixen.
555 g Himbeeren (tiefgekühlt)	Oder je nach Saison auch frische Himbeeren!  1/2 der fertigen Schoggi-Masse in eine bebutterte Spring- oder Cakeform füllen, anschliessend die Himbeeren darauf verteilen, restliche Kuchenmasse darüber verteilen und sofort backen.  Heissluft plus 160 Grad, (oder Unter-/Oberhitze bei 180 ° C) vorgeheizt, 1. Rille, mindestens 25 Minuten. Lieber zu feucht als zu trocken.  Ein bis mehrere Tage vorher backen und im Kühlschrank lagern. Kühl servieren.