Schoggi Lava-Cake von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: chefkoch.de

1.7 kg Kochschokolade	
1.1 kg Butter	
30 Stück Eier	
600 g Zucker	40 EL (1 EL = ca 15g)
10 Prise Salz	
300 g Mehl	20 EL (1 EL = 15g)
0.00 kg Puderzucker	
1.0 g gemahlene Vanille	etwas Vanilleextrakt
800 g Vanilleglace	
200 g Erdbeeren	

Zunächst die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Währendessen Eier, Zucker und Salz miteinander vermengen, bis die Masse dick und gelb ist. Dann das Mehl und den Vanilleextrakt hinzufügen und weiterrühren. Zuletzt die geschmolzene Schokoladenbutter zufügen (sie sollte dabei nicht allzu heiß sein) und alles gut miteinander vermengen.

Den Teig in die gemehlten und gebutterten Formen füllen und 10 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Danach die Küchlein kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen, mit Puderzucker verfeinern und sofort servieren.