# Schoggi Lava-Cake von Diego Mannhart

Mengen für 50 Personen

Quelle: chefkoch.de

| | |
|---|---|
| 8.5 kg Kochschokolade | |
| 5.5 kg Butter | |
| 150 Stück Eier | |
| 3.0 kg Zucker | 40 EL (1 EL = ca 15g) |
| 50 Prise Salz | |
| 1.5 kg Mehl | 20 EL (1 EL = 15g) |
| 50 g Puderzucker | |
| 5.0 g gemahlene Vanille | etwas Vanilleextrakt |
| 4.0 kg Vanilleglace | |
| 1.0 kg 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.