

Schoggi-Marroni Kuchen von Tamara Bill

Mengen für 50 Personen

Schokolade

Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

Teig

Eier in ein Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Mixers schaumig schlagen. Marroni-Konfitüre beigegeben, gut verrühren. Schokolade und Mandeln daruntermischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 ° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Quelle: Fooby <https://fooby.ch/de/rezepte/21011/saftiger-schokoladen-marroni-kuchen>

1.0 kg Schokolade	fein gehackt
20 Stück Eier	
1.5 kg Marroni / Kastanie	Konfitüre / Aufstrich, z.B. von Bonne Maman im Glas
400 g Mandeln	gemahlen