

Himbeer-Schoggi-Kuchen

von Silvio Blaser

Mengen für 25 Personen

375 g Zucker	
10 Stück Eigelb	mit einer Prise Salz schaumig schlagen
375 g Butter	
375 g Kochschokolade	in einer Pfanne schmelzen, anschliessend zur geschlagenen Masse geben
375 g Weissmehl	
25 g Backpulver	1 EL - unter die Masse ziehen
10 Stück Eiweiss	
75 g Zucker	2 EL - mit einer Prise Salz zusammen steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen
500 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.