



Dessert

Schoggikuchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

125 gr	dunkle Schokolade (z.B. schwarze Frigor)
6 EL	Wasser
80 gr	Butter
4	Eigelb
125 gr	Zucker
125 gr	Mandeln gemahlen
4	Eiweiss
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Schokolade, Wasser, Butter

Die Schokolade mit dem Wasser erwärmen und schmelzen. Die Butter hinzufügen und mit dem Schwingbesen darunterziehen. Etwas abkühlen lassen.

Eigelb, Zucker, Mandeln

Die Eigelbe und den Zucker in einem separaten Gefäss schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse mischen. Mandeln beifügen und umrühren.

Eiweiss, Salz

Das Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Kuchenblech (oder Springform)
ø 24-26 cm

In gut eingebutterte Springform füllen und bei 160 Grad rund 60 Minuten auf der untersten Rille backen.