

Schoggitorte von Frau Malvone

schnell (20'), einfach, lecker fast so gut wie die Torta Caprese, mit Schoggiglasur (Rezept gleich darunter) wird er ganz perfekt

6 Eigelb
200 g Zucker
125 g Butter
250 g Mandeln
50 g Mehl
175 g Schoggipulver
1 P. Backpulver
etwas Cognac
6 Eischnee

Bei 180°C 50 - 60 Minuten, sodass er innen noch feucht ist.

The best Schoggiglasur in Town

150g Kochschoggi, gehackt
3 Ei Wasser
75 g Puderzucker
40 g Butter od. Margarine

Schokolade + Wasser in Schüssel in Wasserbad (ca. 60°C) stellen, unter Rühren langsam schmelzen. Puderzucker dazusieben, Butter zugeben, kurz rühren, bis Masse glatt ist. **ACHTUNG:** Bei zu intensivem Rühren erhält die Glasur Luftbläschen....