

Im März 2011 habe ich 10 Schoggitortenrezepte ausprobiert. Hier meine 3 Favoriten:

## 2. Rang: Suzy's Schokokuchen

*schnell, einfach & lecker*

*Originalrezept aus le Larousse du chocolat: Gâteau au chocolat de Suzy  
Suzy's Antwort auf Sven Epinay (der wäre auf Rang 4) oder hat der Sven den  
Kuchen von Suzy abgeändert?*

*Ich finde diesen Kuchen jedenfalls noch feiner und er gelingt mir auch besser*

Zutaten:

250 g Kochschokolade Migros (im Originalrezept steht: 60 – 64 % Kakaoanteil)  
250 g Butter + 15 g für die Form  
4 Eier  
220 g Puderzucker  
70 g Mehl + 10 g für die Form

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen (keine Umluft)
2. Die Schokolade hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen
3. Zucker und Eier schlagen, geschmolzene Butter und Schokolade zufügen. Am Schluss Mehl beifügen.
4. Eine Form von 22 cm Durchmesser ausbuttern und bemehlen. Danach die Teigmasse hineinleeren.
5. 25 Minuten backen. Wichtig: Die Backofentür sollte leicht offen sein (Holzkelle zwischen Türe stecken)
6. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Der Kuchen sollte vor dem Degustieren ausgekühlt sein.