Schokoladencreme

Nach einem Rezept von Betty Bossi

Rezept für 25 Portionen / 3 Kuchen

| 6 |  | Eier | Ofen auf 180 Grad vorheizen.Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. |
| --- | --- | --- | --- |
| 525 | g | Zucker |
| 1.5 | Päckli | Vanillezucker |
| 3 | Prise | Salz |
| 300 | g | dunkle Schokolade | Schokolade fein hacken, mit Butter und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, auskühlen, unter die Masse rühren. |
| 300 | g | Butter |
| 4.5 | dl | Milch |
| 225 | g | dunkle Schokolade | Schokolade fein hacken, darunter rühren. |
| 600 | g | Mehl | Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen. |
| 225 | g | gemahlene Mandeln |
| 3 | TL | Backpulver |
|  |  |  | ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | * Je nachdem, was bei der Mahlzeit noch gereicht wird, sollte die Menge angepasst werden.
* Laktosefreie Milch oder Pflanzenmilch verwenden
* Margarine verwenden
 |