

Schoggischnitten

Ein grosses, schwarzes Backblech mit einem Backpapier auslegen

150	g	Butter, weich	schaumig rühren
4		Eigelb	
120	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
120	g	Schoggi, flüssig	beifügen, mischen
50	g	Mandeln, gemahlen	
3	EL	Mehl	darunter ziehen
4		Eiweiss, steif	

Die Masse aufs Blech verteilen

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, 10 – 12 Min.. Auskühlen lassen

Das Biskuit quer halbieren

3 – 4	EL	Himbeerkonfi	auf die eine Biskuithälfte streichen
2	dl	Vollrahm	steifschlagen, auf die Konfi verteilen, mit der anderen Biskuithälfte bedecken
		Puderzucker	bestäuben und in kleine Würfel schneiden

Tipp: Es kann auch eine andere Konfitüre verwendet werden.

