

Schoggi S

150	g	dunkle Schoggi	zerbröckeln, über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen (möglichst nicht rühren)
80	g	Wasser	zusammen aufkochen, etwas einkochen lassen, bis die Temperatur des Sirups bei 120°C liegt (mit Thermometer messen)
230	g	Zucker	
100	g	Eiweiss (ca. 3 Stk)	halb steif schlagen
45	g	Zucker	nach und nach einrieseln lassen, immer weiter schlagen, bis der Eischnee SEHR steif ist (sonst verlaufen die S beim Spritzen)
		Zuckersirup	langsam einlaufen lassen, dabei auf kleiner Stufe weiter schlagen. Wenn der gesamte Sirup beigegeben wurde, nochmals ganz Kurz kräftig weiterrühren
		Geschmolzene Schoggi	mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle abfüllen und auf zwei mit Backpapier belegte Blech dressieren

Backen:

Im auf 160°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 12 Min.

Sollte die Masse einmal zu flüssig sein, mischt man noch 50 g geschmolzene Butter darunter, gibt die Eigelbe, 0,5 TL Backpulver und 100g Mehl (optional noch Baumnüsse) dazu. Die Masse gibt man in eine runde mit Backpapier ausgelegte 24 er Backform und bäckt sie ca. 24-30 Minuten bei 160 Grad. So gibts einen Brownie ähnlichen Kuchen.

