

## Basler - Schoggitorf (Ch)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Dunkle Schokolade, zerbröckelt In eine Schüssel geben Wasser, siedend Darübergiessen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser Sorgfältig bis auf ca. 1 EL abgiessen, Schokolade glatt rühren
100	Gramm	Zucker
3		Eigelbe Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist
75	Gramm	Butter, weich Mit der geschmolzenen Schokolade beugeben, gut Verrühren
3		Eiweisse
1	Prise	Salz Zusammen steif schlagen
75	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Backpulver Mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig Darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf Einem Gitter auskühlen, in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden.

### Anleitung:

Torf aus Schokolade mit Eischnee ist in 20 Min. zubereitet.  
Fertiggebacken in kleine Quadrate schneiden.

Zusatzinformationen : Form: Für die «Quadro-Form» oder eine  
Springform von ca. 26 cm Ø, gefettet Ergibt: Ca. 20 Stück  
Haltbarkeit: In Folie verpackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.