



## Parrozzo

Mandel – Schokolade- Kuchen



### Zutaten für den Kuchen

Dessert

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : Vor- und zubereiten ca. 35 Min.  
Backen ca. 30 Minuten  
für eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser  
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet.

<b>5</b>	Eigelbe	
<b>100g</b>	Zucker	
<b>1 EL</b>	warmes Wasser	alles mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
<b>100g</b>	gemahlene, geschälte Mandeln	
<b>80g</b>	Butter, <b>flüssig, abgekühlt</b>	darunter rühren.
<b>5</b>	Eiweisse	
<b>1 Prise</b>	Salz	zusammen steif schlagen.
<b>50g</b>	Zucker	nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
<b>100g</b>	Mehl	
<b>2 EL</b>	Maizena	mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben. sorgfältig darunterziehen. in die vorbereitete Form füllen.

**Backen** ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen,  
Backpapier entfernen.

<b>100g</b>	<b>dunkle Schokolade</b>	
	zerbröckelt	
<b>1dl</b>	Vollrahm	in eine kleine Schüssel geben. aufkochen, über die Schokolade giessen, glatt rühren. Glasur auf den Kuchen giessen, etwas antrocknen lassen (ca.5 Min.). Glasur mit dem Spachtel auf der Oberfläche und am Rand verstreichen, trocknen lassen.

### Schneller:

1 Btl. Dunkle Kuchenglasur verwenden. Nach  
Angabe auf der Packung schmelzen.

### TIPP:

Pro Person eine Kugel «Walnut & Maple» Glacé  
dazu geben und mit NOCINO beträufeln. 👍