

Hauchdünne Schokoladenschnitten mit Beeren



Menge für Springform oder Blech		Zutaten	Zubereitung
200 g	300 g	Zartbitterschokolade	Backrohr auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen, eckige Springform oder Blech mit Backpapier auslegen, einfetten und bemehlen. Schokolade und Butter langsam in einem Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen.
100 g	150 g	Butter	
6	9	Eier	Die Eier trennen, Eiweiß mit der Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Aus dem Eigelb, Zucker und Vanillezucker eine helle Schaummasse schlagen, Schokoladenmasse zugeben. Als letztes den Eischnee auf den Teig geben, das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form oder auf das Blech geben, mit einer Teigkarte glattstreichen und etwa 15-18 Minuten backen, der Rand soll nicht braun werden! (Aufpassen-Garprobe!)
1	1	Prise Salz	
150g	200g	Zucker	
1 P	1 P	Vanillezucker	
1 EL	1 EL	Mehl	
<p>Diese Schokoladenschnitten sind sehr weich und cremig, eignen sich hervorragend als Dessert mit frischen oder heißen Beeren, Vanilleeis und Sahne!</p>			