



Fig. 01



SCHOKOLADENKUCHEN A LA VERA SLAWINSKI

ZUTATEN*

250 g Butter
250 g Zartbitter-Schokolade
200 g geriebene Mandeln
8 Eier
200 g Zucker
2 Esslöffel Speisestärke
Puderzucker
Butter + Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gas Stufe 3 **2.** Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mandeln dazugeben **3.** Butter im Wasserbad schmelzen, jedoch nicht ganz flüssig werden lassen. **4.** Schokolade im Wasserbad schmelzen **5.** Die weiche Butter und Schokolade unter den Teig rühren **6.** Eiweiß sehr steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Speisestärke durch ein Sieb zur Masse geben und behutsam durchmischen **7.** Teig in die Form füllen [ein leichtes Einfetten der Backform erleichtert das Lösen des Kuchens nach dem Backen aus der Form] **8.** Im Backofen [Mitte] etwa 40 Minuten backen **9.** Als Garprobe Kuchen mit einem Holzspieß einstechen. Wenn kein Teig am Spieß hängen bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen und Puderzucker darüber sieben.

CHOCOLATE CAKE A LA VERA SLAWINSKI

INGREDIENTS*

250 g butter
250 g dark chocolate
200 g ground almonds
8 eggs
200 g sugar
2 tablespoons of starch
powdersugar
butter + breadcrumbs for the baking form

PREPARATION

1. Preheat the oven with top/bottom heat to 180 °C. Gas level 3 **2.** Separate eggs, beat egg-yokes and sugar until frothy. Add the ground almonds **3.** Melt butter in water-bath, however not completely liquidly **4.** Melt chocolate in water-bath **5.** Add the soft butter and melted chocolate to the mixture **6.** Beat the egg-whites until they are stiff. Fold carefully into the mixture. Mix in gently the sifted starch through a colander **7.** Pour the mixture into the baking form [grease the baking form to make the loosening of the baked cake easier] **8.** Bake in the oven-middle for approx. 40 minutes **9.** Test with a wooden-skewer to see if baked enough. If no dough sticks to skewer the cake is well baked. Take the cake out of the form and sift powdersugar over it.

* Diese Mengenangaben sind bereits für die Größe von SL14 S-XL CAKE optimiert, und müssen daher nicht [wie in der Gebrauchsanleitung angegeben] verdoppelt werden.

* The quantity is already optimized for the size of SL14 S-XL CAKE and does not need to be doubled [as stated in the instruction manual].