Mahafifadh

Fehringer/Manner Professional

Sachertorte

Kuchen & Gebäck Geburtstag

Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Die Butter und die Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen Eier trennen

Nun die Dotter in die abgekühlte Schokoladenmasse einrühren

und abwechselnd Schnee und Mehl unterheben. Eine Tortenform (20cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen und

Die Torte auskühlen lassen und einmal durchschneiden und mit

Packungsanleitung zubereiten und die Torte damit überziehen.

etwas Marillenmarmelade füllen und auch außen mit etwas

Eiklar mit Zucker und Vanillezucker fest schlagen.

ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)

Marillenmarmelade bestreichen. Nun die Glasur laut

Österreichisch Torten





SCHWIERIGKEIT:











ZUTATEN 🖹

140 g Butter

140 g Manner Kochschokolade

7 Eier (M)

200 g Kristallzucker

150 g Mehl

1 Pkg Vanillezucker

Ein Glas Marillenmarmelade

Manner Sacherglasur