

Sachertorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	13 Dekagramm
Schokolade	13 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Butter	13 Dekagramm
Backpulver	½ Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Feinkristallzucker	22 Dekagramm
Marmelade / Konfitüre	4 Esslöffel
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	1 Pkg.

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig mixen, Eier hinzugeben, schaumig mixen, Schokolade schmelzen, zugeben, gut vermischen. Mehl und eine halbe Pkg. Backpulver mit Teigschachtel unterheben.

Teig in ausgefettete Tortenform/Blech geben, ca. 20 min, 180°C, Ober-Unterhitze backen.

Fertigen Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-14-Sachertorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at