

Sachertorte

Kategorien: Torten

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

15 dag Butta

23 dag Zucka

5 Gogaln fian Schnee

¾ Pck. Bockbuiva

A Lackl Müüch

15 dag Schoklad (waach)

23 dag Mööh

Marüünmarmelad fia d Füü

Zubereitung

Zeascht nimmst amoi a große Schissl und haust den Zucka, de Butta, de Dotta und de waache Schoklad eine und riahst wie a Trottli so laung um, bis das des Klumpat schaumich is. Daun schittlst de Haund aus, trinkst a Magnesium-Brausetablettn, daßd kaan Kraumpf kriagst und haaz es Bochreahrl vua auf 160 Grad.

Vamisch jetzand es Bockbuiva mim Mööh.

Des haust zu dera schaumichn Mass schee klaaweis eine und laast de Müüch dazua.

Jetzand schlloogst des Eikloa zu an Schnee und hebst as untan Taag.

Eine ins vuaghazte Bochreahrl.

Loß hibsch bei 155° drinnat fia 1 Stund, maan i.

Waun de Tuatn ausküüht is, daun schneids daquea duach und füüs mid da Marüünmarmelad (mid da sööwagmochtn bittschee!).

Waunn de Tuatn dick gnua is, kaunnst as a doppel füün.

Achtung: Normalerweis geherat kaa Vazierung auf de Tuatn, owa i hob meine do aum Büdl mit Kiaschn dekoariart.