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 Trottl 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 schloogst des Eikloa zu an Schnee und hebst as untan Taag.
Eine ins vuaghaazte 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 doppet füün.
Achtung: Normalerweis geherat kaa Vazierung auf de Tuatn, owa i hob meine do aum Büdl mit Kiaschn dekoariart.