



## Grossmutter's Sachertorte

Ergibt 1 Torte mit 26 cm Durchmesser

3 Eier

Eier, weiche Butter, Vanillezucker und Zucker mit der Küchenmaschine ca.

350 gr Zucker

30 min cremig rühren (Zucker sollte aufgelöst sein)

150 gr Butter (weich)

1 Päckli Vanillezucker

75 gr Haselnüsse, gemahlen

zur Butter Zuckermasse die Haselnüsse, das Schokoladenpulver und die Milch hinzufügen und vermengen

150 gr Schokoladenpulver

1.5 dl Milch

300 gr Mehl

das Mehl und das Backpulver sieben und mit dem Salz und einem Kochlöffel unter die Masse heben die Masse in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 50-60 min backen

0.5 Päckli Backpulver

1 Prise Salz

150 gr Konfiture

die erkaltete Torte waagrecht halbieren und mit der Konfiture den unteren Boden bestreichen und den oberen Teil darauf setzen

### Glasure

375 gr Puderzucker

Alles zusammen glattrühren und davon 1 El der Masse in einen Spritzsack mit feiner Tülle geben

4 El Wasser

1-2 El Kirsch

das Schokoladenpulver mit der restlichen Masse zusammen Vermengen und evt. ein bisschen Wasser dazu mischen Nun die Schokoladenglasur über die Torte streichen und Sofort mit der Masse aus dem Spritzsack aus der Mitte der Torte einen Kreisel dressiert. Nun mit einem Zahnstocher Von innen nach aussen und umgekehrt durch die Glasur Streichen

4 El Schokoladenpulver

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam