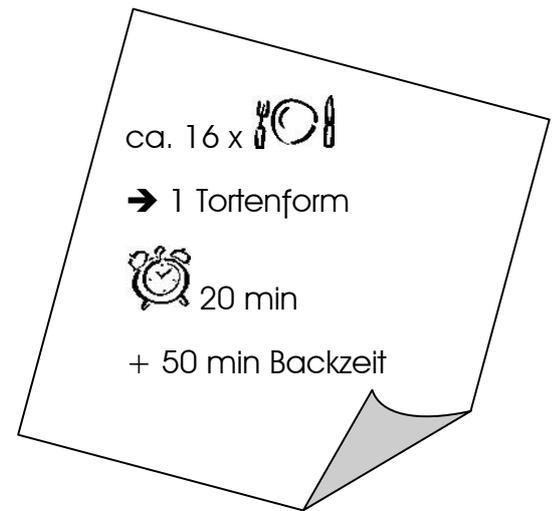


einfache Sachertorte

Zutaten:

4 Eier
 100 g Butter
 150 g Staubzucker
 150 g Schokolade
 1 EL Vanillezucker
 250 g Mehl
 1 KL Backpulver
 1/8 L Milch

 1 Glas Marmelade
 1 Becher Schokoglasur



Vorarbeiten:

- Butter aus dem Kühlschrank geben
- Eier trennen
- Backrohr vorheizen (170°C, Heißluft)
- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Tortenform ausfetten und bemehlen

Zubereitung:

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise, ...
Eiklar	zu Schnee schlagen	Plastikschüssel, Mixer
Butter	schaumig schlagen	2. Plastikschüssel, Mixer
Zucker Vanillezucker Dotter	zugeben	
Schokolade	langsam einrühren	<i>darf nicht zu heiß sein!</i>
Mehl Milch	einrühren	
	Schnee unterheben	
	Teig in Tortenform geben. Bei 170° ca. 50 Minuten backen.	
	Torte auskühlen lassen	
	Torte einmal durchschneiden	<i>z.B. mit Bindfaden</i>
Marmelade	mit Marmelade füllen und die Oberseite bestreichen	
Schokoglasur	laut Beschreibung erwärmen und über die Torte verteilen	
	auskühlen lassen und	Genießen!!!