

ZUTATEN:

- 8 Eier
- 220 g Kristallzucker
- 1/16 l Öl
- 180 g Mehl
- 45 g Backkakao

Schokoladentorte nach Sacher Art

ZUBEREITUNG:

Eier mit Kristallzucker gut schaumig schlagen. Danach Öl unter ständigem rühren langsam einlaufen lassen. Das Mehl und das Kakaopulver sieben und locker unter die Masse heben.

Die Masse in eine Tortenform einfüllen und bei 170° Umluft backen.

Den ausgekühlten Teig einmal waagrecht durchschneiden und mit Marillenmarmelade einstreichen und anschließend zusammensetzen und mit Schokoglasur überziehen.



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
Springform Ø 26 cm



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam