

SACHERTORTE

(Volkmar)

große Masse	Zutaten	kleine Masse
450 g	Staubzucker	300 g
6	Eier XL	4
45 g = 3 Pkg	Vanillezucker	30 g = 2 Pkg
250 ml = $\frac{1}{4}$ l	Öl	125 ml = $\frac{1}{8}$ l
250 ml = $\frac{1}{4}$ l	Wasser	250 ml = $\frac{1}{4}$ l
10 EL	Kirsch-Rum	7 EL
600 g	glattes Mehl Typ 480	400 g
	Prise Salz	
12 g = $\frac{3}{4}$ Pkg	Backpulver	8 g = $\frac{1}{2}$ Pkg
70 g	Kakaopulver	50 g

Alle Zutaten im Rührwerk gut rühren (die Masse ist vor Beigabe des Mehls flüssig), Schnee schlagen und unterheben.



Formen fetten und stauben,
bei ca. 170° fallend auf 150° 60 min lang backen.

1 Tortenform Ø28 cm 1 Tortenform Ø20 cm
+ 1 Kuchenform lang + 1 Rehrückenform

1 - 2x schneiden, mit Marillenmarmelade füllen und bestreichen sowie mit Schokoglasur ausfertigen.
Alternative: Weichselmarmelade, 1 Schicht Marzipan für 1 Ebene Füllung - Boden mit Cherry beträufeln.