

Sachermasse, Grundrezept

Zutaten für 24 cm Springform

130	g	Butter	Aufkochen.
7		Eigelbe	Mit dem Stabmixer verquirlen und die kochende Butter langsam dazu rühren (es passiert nichts).
135	g	Zartbitterkuvertüre, geschmolzen	
1		Orange	Schale abreiben und mit der Schokolade unter die Eimasse rühren.
1		Eiweiss	
1	Prise	Salz	
220	g	Zucker	
1	TL	Vanillezucker	Eiweiss mit Salz und Zucker schaumig schlagen und unter die Schokomasse rühren.
20	g	Kakaopulver	
110	g	Mehl	Durch ein Sieb zur Schokomasse geben und gut verrühren.

Springform ausbuttern und die Masse einfüllen.
Sachermasse bei 165°C Mittelhitze im vorgeheizten Ofen ca. 70 Minuten backen.
Torte auskühlen lassen und aus der Form nehmen.