

Atterseetorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Dotter, 210 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, etwas Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale, 100 gr Öl, 50 gr Wasser, 6 Eiklar, 150 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 gr Kakao, 2 Becher Sahne (á 250 g) zum Füllen, Schokoladenglasur.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten langsam verrühren. Eischnee locker unterheben. Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Ausgekühlt mit geschlagener Sahne füllen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Guten Appetit!