



## Falsche Sachertorte

### Zubereitung

Schnee schlagen und ca. die Hälfte des Zuckers einschlagen.

Öl und Schokolade im Wasserbad zusammen erwärmen, bis Schokolade weich ist und überkühlen lassen.

Dotter mit restlichem Zucker schaumig rühren. Mehl + Backpulver und Schoko-Öl-Gemisch unterrühren, Schnee unterheben.

In Tortenform füllen und ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Erkaltete Torte mit Marmelade füllen und halbieren.

Die Hälften wie einen Schmetterling zusammenlegen und mit Schokoglasur überziehen. Mit Schokolinsen, Pfeifenreiniger und Holzperle wie laut Bild verzieren. Mahlzeit!

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Veronika Kastner.**

### Zutaten

6 Eiklar

14 dag Staubzucker

6 Dotter

14 dag Schokolade

12 dag BONA Öl

14 dag glattes Mehl

½ P. Backpulver

Marmelade zum Füllen

Schokoglasur zum Überziehen

Bunte Schokolinsen, 1 Pfeifenreiniger,  
1 Holzperle