



## Tullner Sachertorte

### Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter und Zucker schaumig rühren, danach Wasser und Öl und Kakao dazu geben. Dann 10 - 15 Minuten rühren. Mehl und Backpulver dazu geben und zum Schluß Eischnee unterheben. Bei 180 Grad backen, 45 - 60 Minuten.

**Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Johanna Böhm.**

### Zutaten

- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 250 g Kristallzucker
- 1/8 lt Wasser (abgekocht, lauwarm)
- 1/8 lt Bona-Öl
- 2 EL Kakao
- 250 g griffiges Mehl
- 1 Pkg. Backpulver