

Sachertorte

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

200 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
200 g	Butter, Margarine (oder lactosefreie Magarine)
200 g	Staubzucker
200 g	erweichte Schokolade
5	Eier
1 Pkg	Weinsteinbackpulver

Zubereitung

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren, die erweichte Schokolade untermischen, glutenfreies, lactosefreies Mehl und Backpulver dazugeben, Schnee unterheben. Die Masse in eine eingefettete mit Bröseln bestreute Tortenform füllen und im Backrohr backen.

Backzeit: ca. 50 Minuten
im vorgeheizten
Rohr

Backtemperatur: 180 °C