

á 14 Stück

## Sachermasse, 1 Boden

Zutaten

120 g	Butter	Weiteres:
60 g	Staubzucker	Zitrone
120 g	dunkle Schokolade	Vanille
120 g	Dotter (6 Stk.)	Salz
180 g	Eiweiß (6 Stk.)	
140 g	Kristallzucker	
120 g	Weizenmehl	

## Arbeitsbeschreibung

### Vorbereitung:

1. Backrohr auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Tortenreifen mit Backpapier einschlagen.
2. Material abwiegen, Mehl auf ein Blatt Backpapier sieben, Eier trennen (Schüsseln), Schokolade über einem Wasserbad auflösen (Vorsicht nicht zu heiß!).

### Herstellung: 2 Kesselmassen

1. Butter in kleine Stücke schneiden und in einem Schneekessel über dem Wasserbad ca. die Hälfte schmelzen lassen.
2. Die halbgeschmolzene Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, anschließend die gelöste Schokolade, Zitrone und Vanille unterrühren. Zum Schluss nach und nach die Dotter einrühren.
3. Anschließend Eiweiß, Salz und Kristallzucker zu Schnee schlagen (schmierig ausschlagen).
4. Eischnee behutsam unter die Buttermasse heben und die Masse mit einer Teigkarte zusammenputzen. Das Mehl langsam einrieseln lassen und so rasch wie möglich unter die Masse heben.
5. Die Masse in den vorbereiteten Reifen füllen und mit der Teigkarte zum Rand nach oben streichen.
6. In den Ofen geben und ca. 50 – 60 Minuten backen lassen.
7. Vor dem Rausgeben die Druckprobe machen und umgedreht auskühlen lassen.