



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Ostertorte aus dem Jahr 1936 (Radiosendung v. 18.4.00)

Zutaten

6	Eidotter
140 g	Blockschokolade
140 g	Zucker
140 g	gemahlene Mandeln
4 EL	warmes Wasser
8	Eiweiss

Guss

100 g	Schokolade
20 g	Butter
10 g	Kakao
3 EL	Wasser
10 – 20	Zuckereili

Zubereitung

Dotter und Zucker $\frac{1}{4}$ Std rühren. Schokolade mit Wasser übergossen und an einem warmen Ort schmelzen lassen. Glattrühren, unter die Dotter mischen und nach und nach die übrigen Zutaten zufügen. Zuletzt die geschlagenen Eiweisse darunterziehen. In bebutterte Springform geben und etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze (180°C) backen.

Guss

Alle Zutaten in einem Pfännchen bei schwacher Hitze zerfliessen lassen und dann von der Mitte aus über die erkaltete Torte giessen. Herab rinnender Guss an der Seite verstreichen. Mit Zuckereili garnieren oder mit Schablone und Puderzucker verzieren.

*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen