



TRATTLERHOF

REZEPT FÜR TRATTLERS HOFTORTE ZUM 139 JAHRE GASTGEBERJUBILÄUM



Tortenform (ca. 16 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Für den Tortenboden:

100 g Butter
100 g Zucker
100 g geriebene Walnüsse
80 g Mehl

Alles gut vermengen und 8 Minuten bei 180° backen und auskühlen lassen, danach mit Preiselbeeren bestreichen.

Für den Oberteil:

6 Eigelb
150 g Zucker
150 g Butter
Alles schaumig rühren.

6 Eiweiß zu Schnee schlagen.
150 g Schokolade (70 g flüssig, 80 g gehackte Schokolade)
40 g Mehl
1 Kaffeelöffel Backpulver

Alles verrühren und unter die schaumige Masse geben, den Eiweiß-Schnee unterziehen und auf den vorbereiteten, mit Preiselbeeren bestrichenen Unterboden, verteilen. Bei 180° ca. 40 Minuten backen.

Trattlers Hofleute und Familie Forstnig wünschen gutes Gelingen!

Familie Forstnig