



TRATTLERHOF

RICETTA PER "TRATTLERS HOF TORTE" PER IL GIUBILEO
DI 139 ANNI DI PADRONE DI CASA



Lo stampo per la torta (ca 16 cm diametro) ricoprire con carta per dolci.

Fondo di torta:

100 gr di burro

100 gr di zucchero

80 gr di farina

100 gr di noci tritate

Mescolare il tutto e cuocere per 8 minuti a 180 gradi. Far raffreddare e spalmare la superficie con mirtilli rossi

Parte superiore:

6 tuorli

150 gr di zucchero

150 gr di burro

Mescolare fino ad ottenere una spuma.

6 albumi battuti a Neve

150 gr di cioccolato

40 gr di farina

1 cucchiaino da caffè di lievito

Amalgamare ed unire alla spuma. Distribuire sopra la base.

Cuocere per 40 minuti a 180 gradi

Trattlers Hofgente e la Famiglia Forstnig Vi augurano buon successo!