



TRATTLERHOF  
\*\*\*\*\*

RICETTA PER "TRATTLERS HOFTORTE" PER IL GIUBILEO  
DI 136 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!