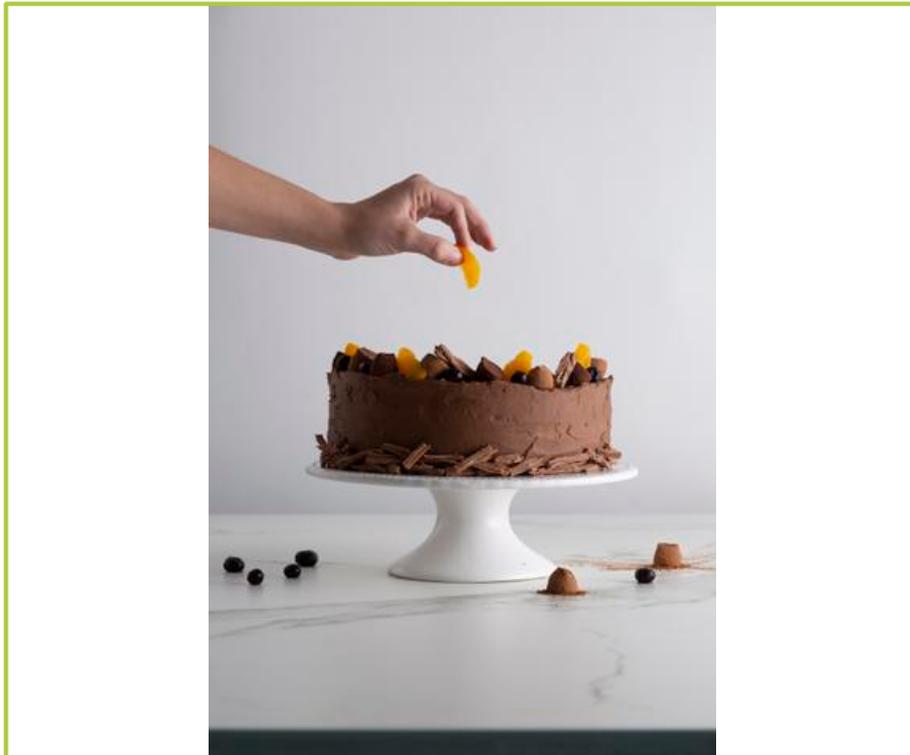


## SACHER TORTE SC400



Kategorie: Backwaren und Konfekt

Kreiert: am 02.02.2022

Qualifiziert von: Supercook CL

Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile

Gesamtzubereitungszeit: 08:10 Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

### ZUTATENLISTE

<b>200 Gramm</b>	fondant chocolate for desserts (50% cocoa) in pieces
<b>120 Gramm</b>	Butter
<b>190 Gramm</b>	Zucker
<b>50 Milliliter</b>	Weinbrand
<b>6</b>	Eigelb (m)
<b>120 Gramm</b>	cake flour
<b>1 Teelöffel</b>	Backpulver
<b>6</b>	Eiweiße
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>300</b>	peach jam (or to taste)
<b>200 Gramm</b>	chocolate con 50% de cacao en trozos (para la cobertura)
<b>70 Milliliter</b>	Wasser
<b>70 Gramm</b>	Butter

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE



Ruehreinsatz