

Rezept Sanktorte:

2 er Masse zwei grosse Tonten.

28 kg Butter oder Rinder Hammig mit 8 Zuckern

12 Ei Dotter (kann keine Eier mehr)

28 erweichte Chocolate für nicht zu hart (verliert Aroma)

12 klar Schme schlingen, salzen, 20 kg Zucker zu geben

22 gesiebtes glattes Mehl n. 6 kg Butter ¹ Sacc.

Eisen Ringe mit Papier umwickeln. Einwickeln 3/4 Stunden

160-170 Grad backen.

erhalten lassen bereits aus den Ringen

in der Mitte durchschneiden mit warmer Marillen

Marmelade bestreichen zusammen setzen. Obere Gliten

und Mitte mit sehr heissen Marillen Marmelade

bestreichen:

Also e Glasur: 1/4 Kilo Chocolate zu kleinern, 3 kg Butter

1/4 Kirschkern oder Fondant

Wasserglasur mehr zum kleinen Faden

Lippen warm übergiessen.

Carla Sankt