

Tortana

140 g Butter (weich oder flüssig)

100 ~~100~~ g Zucker

4 Eigelb

60 – 80 g Crémant-Schokolade (in wenig Milch auflösen)
(75g)

140 g geriebene Mandeln

1 Esslöffel Maizena (trenn / Epifan geht auch)

4 Eiweiss zu Schnee schlagen

50 Minuten Backzeit auf 170 Grad / Backofenmitte
rührlitze

Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit geraffelter
Milchschokolade bestreuen.

für ein grosses Backblech

2 1/2 x Menge nehmen