Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Schwarzwälder-Kirschtorte

Zubereitung

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser und BONA Pflanzenöl schaumig rühren, Nüsse dazugeben. Das mit Backpulver und Kakao versiebte Mehl unterheben, zum Schluss den Schnee leicht unterziehn.

In einer Tortenform bei 160 Grad ca.60 Min backen. Ausgekühlt 2 mal durchschneiden mit Kirschsaft und Rum tränken. 3 Becher Schlagobers, 3 Sahnesteif, 3 Essl. Zucker steif schlagen. Zuerst Kirschen auflegen, dann Obers, außen mit Obers einstreichen, den Rand mit geriebener Schokolade bestreuen oben mit Obersrosetten und einer Kirsche verzieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

- 25 dag Mehl
- 25dagZucker
- 1/8 BONA Pflanzenöl
- 1/8 Wasser
- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- 1 Vanillezucker
- 1 Backpulver
- 10 dag ger. Haselnüsse
- 2 Essl. Kakao
- 1 Glas Weichseln oder Kirschen
- gr. Schokolade