



## Sacher

**24** stuks eierdooier  
**6** stuks eieren  
**600** g suiker  
-  
**275** g hazelnoten, gemalen  
**150** g cacaopoeder  
**300** g bloem  
**120** g maïszetmeel  
-  
**15** stuks eiwitten  
**150** g suiker  
-  
**300** g boter, gesmolten

- Zeef de bloem, het zetmeel, de cacaopoeder en de fijngemalen hazelnoten samen.
- Klop de eieren en de eierdooiers samen op.
- Klop de eiwitten met de suiker op tot een mooi glad schuim.
- Spatel het schuim onder beslag en daarna de bloem.
- Spatel op het einde voorzichtig de gesmolten boter onder het beslag.
- Boter ronde vormen van 3 cm hoogte en bestrooi ze met bloem.
- Vul deze voor 4/5 en bak de sacher in een matige oven van 180°C, gedurende ongeveer 20 - 25 minuten.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --