

Jäger Tort

100 g	Fett
100 g	Zucker
3	Eigelb
2	Teel. Backpulver
1	gestr. Eßl. Maisena oder Maisan oder Weizenm.
2	Eßl. kakao
125 g	geriebene Nüsse

Alles zu einem Teig vermengen und geschlagenes Eiweiß unterheben, in Tortenform abbacken, möglichst 1 Tag vor dem Verzehr, und dann folgende Masse auf den Boden:

$\frac{1}{4}$ l Schlag Sahne stif schlagen mit "Fasaner" oder "Sahne stif", dazu 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Teel. Zucker und 2 Eßl. schwarze Johannisbeermarmelade (auch Kirschen, Blaubeeren, Brombeeren oder eine andere herbe Frucht).

Glatte streichen und in Kühlschrank aufbewahren. Je kälter, desto besser schmeckt der Kuchen.

Guten Appetit ☺
