

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Sachertorte



1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 1 Torte (24 cm Durchmesser)

120 g Butter (weich, zimmerwarm), Salz, 120 g dunkle Schokolade (flüssig, ca. 40°C), 40 g Staubzucker, 6 Eidotter, 6 Eiweiß, 140 g Kristallzucker, 120 g glattes Mehl, 20 g Kakao.

Für die Glasur: 190 g Butter, 220 g Schokolade.

Außerdem: 1 Glas Marillenmarmelade (püriert, passiert und glatt gerührt); ca. 50 g Läuterzucker mit ca. 50 g Inländer-Rum verrührt als Tränke; Mehl zum Stauben, Schlagobers.

Zubereitung

Butter, flüssige Schokolade, Staubzucker und Eidotter schaumig schlagen. Eiweiß mit Kristallzucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen und mit der Dottermasse vermischen.

Das Mehl mit dem Kakao versieben und zum Schluss unterheben. In einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenreife füllen und im Rohr bei etwa 160 °C Heißluft 40 bis 45 Minuten backen. Mit Mehl anstauben, auf Backpapier umdrehen und auskühlen lassen.

Die Torte horizontal ein oder zweimal durchschneiden. Mit der Rum-Flüssigkeit tränken und mit der Marillenmarmelade füllen. Rundum mit Marmelade einstreichen und glasieren.

Dafür die Butter und die Schokolade auf etwa 35-40 °C erwärmen, gut verrühren und über die Torte gießen. Mit einem glatten Messer/Palette den Überschuss abstreichen und die Torte auf ein Gitter stellen.

Bei Zimmertemperatur mit geschlagenem Obers servieren.