

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Hans Peter Fink

Sachertorte nach Hans Peter Fink

Zutaten

(4 Personen)

Für die Torte

- 250 g weiche Butter
- 150 g Staubzucker
- Mark von ½ Vanilleschote
- 80 g Marzipan (gekühlt)
- 6 Eidotter
- 260 g Kochschokolade (oder Kuvertüre)
- 6 Eiklar
- 200 g Kristallzucker
- 220 g Mehl (glatt)
- 1 Glas Marillenmarmelade
- Butter und Mehl für die Form
- Obers als Garnitur

Für die Glasur

- 3 Blätter Gelatine
- 150 g Zucker
- 120 ml Wasser
- 50 g Kochkakaopulver
- 100 ml Schlagobers
- 150 g Zartbitterschokolade 60%

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Zur Vorbereitung fürs spätere Backen den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Tortenrand mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen.
 - 2.** Für die Sachertorte zuerst das Marzipan fein reiben und mit der weichen Butter, dem Staubzucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine schaumig rühren.
 - 3.** Die Eier trennen, die Eidotter hintereinander langsam in die Buttermasse einrühren und alles zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen (nicht zu heiß) und in die Masse unterrühren. Das Mehl vorsichtig in die Tortenmasse hineinsieben.
 - 4.** In einer weiteren Schüssel das Eiklar halb-steif schlagen, dabei den Kristallzucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Anschließend etwa ein Drittel des Schnees auf die Dottermasse häufen, mit einem Kochlöffel einrühren und dann den restlichen Schnee vorsichtig unterheben.
 - 5.** Die Sacher-Masse in die Form einfüllen, mit einer Teigkarte zum äußeren Rand hin glattstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft für 40-50 Minuten backen.
 - 6.** Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker, das Wasser, das Kochkakaopulver und das Obers einmal aufkochen lassen und dann die Zartbitterschokolade einrühren. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und mit einem Stabmixer in die Masse hineinmixen.
 - 7.** Die gebackene Torte aus dem Rohr nehmen, für 10 Minuten rasten lassen und im Anschluss mit der Form umgedreht auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen. Die gestürzte Torte überkühlen lassen und das restliche Backpapier abziehen. Die Torte umdrehen, aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren.
 - 8.** Die Marmelade in einem Topf aufkochen lassen, glattrühren (oder mit einem Stabmixer fein mixen) und den Tortenboden mit Marmelade bestreichen.
- Tipp:** Den Tortenboden auf einen Rost legen, sodass die Marmelade schön herunterlaufen kann.

9. Die Torte wieder zusammenbauen und mit einer Reibe die seitliche Tortenkante abflachen. Die restliche Marmelade über die zusammengebaute Torte gießen und für mindestens zwei Stunden antrocknen lassen.

10. Die lippenwarme Glasur in einem einzigen raschen Guss über die Torte gießen und mit so wenigen Strichen wie möglich mit einer Palette rundum glatt verstreichen. Die Torte kurz überkühlen lassen, portionieren und mit cremig geschlagenem Obers servieren.