

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schokoladentorte nach Sacher Art

Koch: Wolfgang Knechtl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Torte

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 170 g Staubzucker
- 10 Eidotter
- 250 g Kochschokolade oder Kuvertüre
- 10 Eiklar
- 170 g Kristallzucker
- 200 g Mehl (glatt)
- 400 g Marillenmarmelade
- Butter für die Form
- 1 Springform (Ø 28 cm)

Für die Glasur

- 300 g Kochschokolade oder Kuvertüre
- 50 ml Tafelöl

Für die Garnitur

- leicht geschlagenes Obers

Zubereitung

1. Für die Torte zuerst die temperierte Butter mit dem Staubzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dann die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf zum Schmelzen bringen. Nun die Eidotter und die leicht warme Schokolade in die Butter-Zuckermasse einrühren.

2. Das Eiklar mit dem Kristallzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu einem sehr steifen Schnee aufschlagen. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen, und das Mehl hineinsieben.

3. Die Masse in die ausgebutterte Tortenform füllen und bei 160° C Ober-Unterhitze etwa 50 Minuten im Rohr backen. Die Torte anschließend aus dem Rohr nehmen und gleich kopfüber auf eine Platte stürzen, die Springform entfernen und die Torte auskühlen lassen.

Tipp: Wenn man vor dem Herausnehmen auf Nummer sicher gehen möchte, einfach die gebackene Torte mit einem Holzspieß anstechen. Wenn keine Masse am Spieß haften bleibt, ist sie fertig.

4. Die Torte dann vorsichtig mit einem Sägemesser quer in 3 gleichmäßige Böden schneiden, diese auseinandernehmen und die Zwischenschichten mit der Maillermarmelade bestreichen. Nun die einzelnen Tortenböden wieder zusammensetzen.

5. Zum Schluss die ganze Torte außen auch mit Marmelade bestreichen. Für die Glasur die Kochschokolade und das Tafelöl in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen und glattrühren. Die Schokoladentorte mit der Glasur überziehen und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Mit leicht geschlagenem Obers servieren.