

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Sachertorte

Rezept von Eveline Wild

Zutaten

120g weiche Butter
120g flüssige dunkle Schokolade (ca. 40°C)
40g Staubzucker
130g Kristallzucker
6 Dotter
6 Eiklar
Salz
120g Mehl
25g Kakao
Marillenmarmelade nach Belieben

Für die Glasur:

190g Butter
220g Schokolade
Evtl. weiße Schokolade zur Garnierung

Zubereitung

Eiklar mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Butter, flüssige Schokolade, Staubzucker und Dotter schaumig schlagen. Mit der Eiweißmasse vermischen und zum Schluss das Mehl und den Kakao unterheben.

In einen Tortenreife füllen und bei ca. 165°C etwa 50-60 Min. backen.

Auskühlen lassen, teilen und mit der Marillenmarmelade einstreichen und glasieren. Hierfür die Butter und die Schokolade auf etwa 35°C erwärmen.

Für die Beschriftung ein Stanitzel aus beschichtetem Backpapier schneiden und zusammendrehen. Wenig Schokolade einfüllen, das Stanitzel eventuell ein bisschen aufschneiden und das Fließverhalten kontrollieren.

TIPP: Bei Unsicherheit rät Eveline, zur Probe zuerst auf Papier zu schreiben und dann die Torte zu beschriften.

