



Extra fruchtige Sachertorte

Traditionelle Torte aus Schokoladenteig mit Aprikosenfüllung

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
200 g Zucker
120 g weiche Butter oder
Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma
6 Eigelb (Größe M)
130 g Weizenmehl

Füllung:

200 g Aprikosenkonfitüre

Guss:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, dabei **die Hälfte des Zuckers** nach und nach einrieseln lassen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach übrigen Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Erst die geschmolzene Kuvertüre auf mittlerer Stufe unterrühren, dann das Mehl. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Minuten



Springformrand lösen und entfernen, Tortenboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung:

Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den oberen Boden auflegen.

4 Guss:

Edel-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre mitten auf die Torte gießen und durch "Bewegen" der Torte auf der Oberfläche gleichmäßig verlaufen lassen. Kuvertüre stellenweise am Rand herunterlaufen lassen. Den Rand mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man gut am Vortag zubereiten oder einfrieren.

