



Sachertorte

Eine saftige Torte mit viel Schokolade und fruchtiger Note für festliche Anlässe

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

150 g Zartbitterschokolade
6 Eiweiß (Größe M)
160 g weiche Butter oder
Margarine
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eigelb (Größe M)
100 g Semmelbrösel

Füllung:

125 g Aprikosenkonfitüre

Guss:

90 g Zucker
125 ml Wasser
300 g Zartbitterschokolade

Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe unterrühren. 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 50 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung:

Den unteren Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den oberen Boden auflegen.

5 Guss:

Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Schokolade grob zerkleinern, unter Rühren nach und nach hinzufügen und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Guss glänzt. Guss mitten auf die Torte gießen. Den Guss durch ein „Bewegen“ der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen (Abb. 1). Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte auf der Platte „aufklopfen“. Guss fest werden lassen.



6 Verzieren:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Torte in 12 Stücke einteilen. Schokoladenguss in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und auf jedes Tortenstück „Sacher“ schreiben. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.
- Dazu geschlagene Schlagsahne servieren.
- Da die Torte sehr saftig ist, ist sie gut verpackt bis zu 5 Tagen haltbar.