

Rezept

Glutenfreie Sachertorte

Ein Rezept von Glutenfreie Sachertorte, am 01.10.2023

Zutaten

150 g glutenfreie Zartbitterschokolade	6 Eier
120 g Zucker	100 g Rapsöl
125 g fein gemahlene Hirse	1 TL glutenfreies Backpulver
150 g glutenfreie Zartbitterkuvertüre	200 g Aprikosenkonfitüre ohne Fruchtstücke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen. Backpapier in die Springform einspannen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Eier trennen, Eigelbe abwiegen und mit Wasser auf 200 g auffüllen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Öl mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade einrühren. Mehl und Backpulver mischen und untermengen. Vorsichtig den Eischnee unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Torte ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Formrand lösen und die Torte auskühlen lassen.
4. Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Torte waagrecht durchschneiden, 150 g Aprikosenkonfitüre auf den unteren Boden streichen. Die Torte zusammensetzen. Die restliche Konfitüre mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Torte damit bestreichen, dann mit der Kuvertüre überziehen.