

## Rezept

# Kuchen-Klassiker: die Sachertorte

Ein Rezept von Kuchen-Klassiker: die Sachertorte, am 15.12.2025

## Zutaten

### Für den Rührteig:

<b>200 g</b>	Bitterkuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)	<b>10</b>	Eier (M)
<b>1 Prise</b>	Salz	<b>150 g</b>	Zucker
<b>200 g</b>	weiche Butter	<b>50 g</b>	Puderzucker
<b>1 Pck.</b>	Bourbon-Vanillezucker	<b>100 g</b>	Semmelbrösel
<b>3 EL</b>	Mehl		

### Für die Glasur:

<b>150 g</b>	Zartbitterkuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)	<b>200 g</b>	Zucker
--------------	--	--------------	--------

### Außerdem:

Butter für die Form	<b>200 g</b> Aprikosenkonfitüre (ohne Fruchtstücke, oder die Konfitüre pürieren)
---------------------	--

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform (26 cm Ø, 14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Kuvertüre hacken über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz und Zucker schnittfest schlagen. Butter mit Puder- und Vanillezucker schaumig rühren, die Eigelbe unterschlagen. Brösel und Mehl mischen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Die flüssige Kuvertüre unter die Buttermasse ziehen. Ein Drittel Eischnee unterrühren, den Rest samt der Bröselmischung behutsam unterheben. Den Teig in der Form glatt streichen und im Ofen (Mitte) 15 Min. anbacken. Die Hitze auf 180° reduzieren und die Torte weitere 45 Min. backen. Über Nacht in der Form auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.
3. Die Konfitüre etwas erhitzen, bis sie sich streichen lässt, und die Torte damit rundum einpinseln. Antrocknen lassen und die Torte auf ein Kuchengitter mit einem Blech darunter setzen.
4. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Die Zuckerlösung nicht ganz auf Handwärme abkühlen lassen und mit der Kuvertüre behutsam glatt rühren. Die Glasur abkühlen lassen, sodass sie gerade wieder fest zu werden beginnt, und noch mal behutsam auf Handwärme erwärmen. Die Torte damit überziehen, sodass die Oberfläche und die Seiten bedeckt sind. Dabei hilft es, die Torte ein wenig schräg zu halten und zu drehen. Die Glasur trocknen lassen.