

Rezept

Rohe Sachertorte – Schokotorte mit Aprikosenfüllung

Ein Rezept von Rohe Sachertorte – Schokotorte mit Aprikosenfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Füllung:

250 g getrocknete Aprikosen
1 EL Flohsamenschalen
2 EL Zitronensaft

Für den Boden:

200 g Walnusskerne
100 g trockener Mandeltrester (siehe unten, ersatzweise gemahlene Mandeln)
50 g Agavendicksaft
40 g Kokosmehl
1 TL Zimtpulver
15 g Kokosblütenzucker
300 g feuchter Mandeltrester (siehe unten)
125 g Dattelpaste (siehe unten)
30 g Kakaopulver
1 Msp. Vanillepulver
Salz

Für die Schokoglasur:

10 g Kokosöl
50 g Agavendicksaft
20 g Kakaopulver
20 g Kakaobutter
Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 450 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt ca. 1 Woche

Zubereitung

1. Für die Füllung die Aprikosen in 250 ml Wasser in einer Schüssel mindestens 6 Std. einweichen.
2. Für den Boden die Walnüsse mit dem Kokosblütenzucker im Blitzhacker fein mahlen. Die Walnüsse, trockenen und feuchten Mandeltrester, Dattelpaste, Agavendicksaft, Kakaopulver, Kokosmehl, Vanillepulver, Zimtpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.
3. Eine Springform mit Frischhaltefolie auslegen, die Hälfte des Teigs darin verteilen und andrücken. Den Boden herausheben, die Folie entfernen und die Form erneut mit Folie auslegen. Den restlichen Teig in der Form verteilen und andrücken. Beide Böden auf einem Blech im Backofen bei 50° (Umluft; Mitte) und leicht geöffneter Ofentür etwa 1 ½ Std. oder im Dörrgerät bei 42° etwa 2 Std. trocknen lassen.

4. Die Aprikosen mit dem Einweichwasser, dem Zitronensaft und den Flohsamenschalen im Blender fein pürieren. Einen Tortenboden auf ein Kuchengitter setzen und dick mit zwei Drittel des Aprikosenpürees bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen, leicht andrücken und das restliche Püree auf der Oberfläche und an der Seite verstreichen. Die Torte etwa 30 Min. kühl stellen.
-
5. Für die Schokoglasur das Kokosöl und die Kakaobutter in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Agavendicksaft und 1 Prise Salz, dann das Kakaopulver unterrühren. Die Schokoglasur über die Torte gießen und am Rand mit einer Palette glatt streichen. Die Glasur im Kühlschrank etwa 30 Min. fester werden lassen (sie soll nicht knackig fest sein). Im Kühlschrank ist die Torte etwa 1 Woche haltbar.