Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Sacher-Würfel

Ein Rezept von Sacher-Würfel, am 08.10.2026

Zutaten

150 g	Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
100 g	Zucker + Zucker zum Arbeiten
50 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
150 g	weiße Kuvertüre
	Goldperlen
7	Eier
150 g	weiche Butter
150 g	Mehl
300 g	Orangengelee
300 g	Edelbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (40 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 140° vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Eier trennen. Die Eiweiße mit Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Die Butter mit Puderzucker und der flüssigen Kuvertüre schaumig schlagen. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Ein Drittel vom Eischnee unter die Schokomasse ziehen, dann den Rest unterheben. Das Mehl auf die Eimasse sieben und mit dem Salz unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 120°) 10 Min. backen. Die Ofentemperatur auf 160° (Umluft 140°) erhöhen und den Kuchen weitere 50-60 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf ein leicht gezuckertes Backpapier stürzen.

3. Für die Schneekristalle die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Schneekristalle auf Backpapier zeichnen. Das Papier wenden. Die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine feine Ecke abschneiden. Nach der Vorlage Schneekristalle aufs Papier spritzen und trocknen lassen.

4. Die Oberfläche des Sacherbodens mit einem Messer begradigen. Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden auf ein Kuchengitter setzen. Gelee durch ein Sieb streichen. Ein Drittel auf den unteren Boden streichen, den oberen auflegen. Restliches Gelee etwas einkochen lassen. Die Torte rundum damit bestreichen. Antrocknen lassen.

5. Für die Verzierung die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Torte in Quadrate (ca. 5 × 5 cm) schneiden und großzügig mit der Kuvertüre überziehen. Die Würfel trocknen lassen und mit Schneekristallen und Goldperlen belegen.