

Rezept

Sachertorte

Ein Rezept von Sachertorte, am 08.06.2023

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 130 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt) | 1/2 Vanilleschote |
| 6 Eier (Größe M) | Salz |
| 130 g weiche Butter | 110 g Zucker |
| 130 g Mehl | 200 g Aprikosenkonfitüre |
| 200 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt) | 1 EL neutrales Öl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen, über einem heißen Wasserbad schmelzen und fingerwarm abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Zuerst die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann die abgekühlte Schokolade. Den Eischnee zusammen mit dem gesiebten Mehl vorsichtig mit einem Spatel unter die Buttermasse mengen.
2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 45 Min. backen. Dann ca. 15 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den fertigen Kuchen herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen, mithilfe eines Tortenhebers auf ein Gitter legen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung und die Garnitur die Konfitüre in einem Topf kurz erwärmen. Die Torte einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Die Torte zusammensetzen, rundherum mit der restlichen Konfitüre einstreichen und diese dann mindestens 2 Std. einziehen lassen.
4. Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit dem Öl verrühren und fingerwarm abkühlen lassen. Ein Gitter auf einen Bogen Backpapier oder ein Blech stellen. Die Torte darauflegen. Die Schokolade über die Torte gießen und rundum glatt verstreichen. Torte vor dem Servieren mindestens 3 Std. kalt stellen.