Rezept

Sachertorte selber machen

Ein Rezept von Sachertorte selber machen, am 05.06.2025

Zutaten

125 g	Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
125 g	weiche Butter
5 M	Eier
75 g	Mehl
200 g	Zucker
	Butter und Mehl für die Form
1	Vanilleschote
110 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
100 g	fein gemahlene Mandeln
150 g	Bitterkuvertüre (mind. 70 % Kakaoanteil)
150 g	Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2. Butter, Vanillemark und 40 g Puderzucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln unter die Buttercreme rühren. Die flüssige Schokolade untermischen. Die Eiweiße mit Salz und übrigem Puderzucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit dem Mehl unter die Schokoladencreme rühren, übrigen Eischnee und Mandeln locker unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Den Kuchen in der Form mind. 2 Std. (oder über Nacht) auskühlen lassen.

3. Den Kuchen aus der Form lösen und waagerecht durchschneiden. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen, gut die Hälfte auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden aufsetzen. Übrige Konfitüre erhitzen, glatt rühren, Oberfläche und Rand der Torte dünn damit bestreichen und antrocknen lassen.

4. Für die Glasur Zucker und 125 ml Wasser aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Kuvertüre klein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren in den Zuckersirup einrühren, bis beides gut verbunden und dickflüssig ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Torte rundum glasieren und vor dem Anschneiden mind. 2 Std. trocknen lassen.