

Rezept

Weißer Sachertorte

Ein Rezept von Weißer Sachertorte, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 4 Eier | 250 g Zucker |
| 200 ml Öl | 200 ml Milch |
| 300 g Mehl | 1 Pck. Backpulver |
| 300 g Aprikosenkonfitüre | 350 g weiße Kuvertüre |
| 150 g Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 40-45 Min. einen Boden backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden einmal quer teilen. Die Konfitüre glatt rühren und die Hälfte auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden auflegen und die Torte ringsherum dünn mit Konfitüre bestreichen.
3. Kuvertüre klein hacken. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Kuvertüre zugeben und auflösen. Den Guss kurz durchquirlen, etwas abkühlen lassen. Torte damit bestreichen, trocknen lassen.