

## Rezept

# Wiener Sachertorte

Ein Rezept von Wiener Sachertorte, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b>	Zartbitter-Schokolade	<b>6</b>	Eier (Größe M)
<b>150 g</b>	weiche Butter	<b>125 g</b>	Zucker
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker	<b>150 g</b>	Mehl
<b>1 TL</b>	Backpulver	<b>150 g</b>	Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre)
<b>2 EL</b>	Cognac oder Weinbrand	<b>200 g</b>	dunkle Kuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und mit 2 EL Wasser im heißen Wasserbad gerade schmelzen lassen, sie darf auf keinen Fall zu warm werden. Die Eier trennen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Zucker und den Eigelben sehr schaumig rühren, die geschmolzene Schokolade untermischen. Die Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen und mit Mehl und Backpulver unter die Schokocreme heben.
2. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Form auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen stellen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) einschalten und die Torte ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!).
3. Die Torte aus dem Backofen nehmen und ein Kuchengitter auf die Form legen. Die Form stürzen (Step 1), aber noch nicht abnehmen. Nach ca. 20 Min. die Form wieder umdrehen und nun den Kuchen herausnehmen. Ca. 6 Std. völlig auskühlen lassen.
4. Den Kuchen mit einem großen Messer waagrecht in der Mitte durchschneiden (Step 2). Die Aprikosenkonfitüre mit Cognac verrühren und erwärmen, bis sie flüssig ist. Die untere Hälfte damit bestreichen, die obere wieder auflegen und vorsichtig andrücken.
5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (Step 3) und die Tortoberfläche sowie den Rand gleichmäßig damit überziehen. An einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) über Nacht durchziehen lassen.
6. Die Torte in 12 Stücke schneiden, dabei das Messer immer wieder in warmes Wasser tauchen. Nach Belieben mit leicht gesüßter, nicht zu steif geschlagener Sahne servieren.