Rezept

Zart schmelzende Sachertorte

Ein Rezept von Zart schmelzende Sachertorte, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **165 g** Zartbitterkuvertüre
- **9** Eier (Größe M)
- Salz
- **165 g** Butter
- **260 g** Zucker
- **165 g** Mehl (Type 405)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **45 g** Zucker
- **30 g** Zartbitterkuvertüre
- **ca. 1 EL** Rum

FÜR DEN ÜBERZUG:

- **100 g** gute Aprikosenkonfitüre
- **150 g** Marzipanrohmasse
- **300 g** Zartbitterkuvertüre
- **100 g** Puderzucker (und Puderzucker zum Arbeiten)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig den Boden einer Springform mit Backpapier oder Butterbrotpapier belegen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter in einem Topf aufkochen.

2. Die Eier trennen und die Eigelbe und Hälfte des Zuckers mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig schlagen. Die Kuvertüre untermischen und die heiße Butter unter Rühren langsam einlaufen lassen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz zu cremig-steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, dabei zum Schluss das gesiebte Mehl mit unterheben. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob der Boden fertig gebacken ist.

3. Den Boden herausnehmen und 5-10 Min. ruhen lassen. Dann den Rand mit einem Messer lösen, den Boden auf Backpapier stürzen und 2-3 Std. abkühlen lassen.

4. Für die Füllung 140 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, abkühlen lassen und den Rum untermischen. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Boden mit einem langen Messer horizontal zweimal durchschneiden. Die Unterseite des ersten Bodens mit Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen.

5. Den ersten Boden mit der Kuvertüreseite nach unten auf eine Platte legen und einen Tortenring um den Rand legen. Den Boden mit etwas Zucker-Rum-Wasser beträufeln und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen, mit etwas mehr Zuckerwasser beträufeln und mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Dann den dritten Boden daraufsetzen und mit dem übrigen Zuckerwasser beträufeln. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken, auf eine Platte stürzen und einen Deckel auf den Tortenring legen. Die Torte im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

6. Am nächsten Tag die Torte bei Zimmertemperatur 1 Std. ruhen lassen. Für den Überzug die Konfitüre aufkochen. Die Torte auf eine Platte stürzen, den Ring entfernen und rundherum mit Konfitüre einstreichen. Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad temperieren.

7. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten, auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit ca. 40 cm Ø ausrollen und auf die Torte legen, dabei den Rand gut andrücken und überstehende Marzipanmasse abschneiden.

8. Die Kuvertüre auf die Torte gießen, mit einer Palette auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verteilen und fest werden lassen. Ein scharfes Messer ein paar Sekunden in heißes Wasser tauchen, abtrocknen und die einzelnen Stücke damit markieren.