

Sachertorte

Zutaten | 12 Tortenstücke, Springform 26 cm Ø

Boden:

150 g	Zartbitterschokolade
7	Eier
160 g	weiche Butter
170 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Paniermehl

Füllung:

1 Glas	Aprikosen-Marmelade
--------	---------------------

Guss:

300 g	Zartbitterschokolade
125 ml	Wasser
90 g	Zucker
50 g	Zartbitterschokolade für die Verzierung

Zubereitungszeit: 60 Min.; Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Boden Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen.
- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe unterrühren.
- Paniermehl und die geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterziehen.
- Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (26 cm Ø) füllen, bei Umluft 160 °C oder Ober-/Unterhitze 180 °C 45 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Den Boden waagrecht durchschneiden, die untere Hälfte mit der Aprikosen-Marmelade bestreichen und den „Deckel“ wieder aufsetzen.
- Für den Guss die Schokolade grob hacken. Wasser mit dem Zucker aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die grob gehackte Zartbitterschokolade darin schmelzen und glattrühren.
- Guss mitten auf die Torte gießen, verteilen und an den Rändern glatt streichen.

- Wenn der Guss fest ist, 12 Tortenstücke mit einem Messer markieren. Die Zartbitterschokolade für die Verzierung schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und auf jedem Tortenstück ein „S“ für Sacher „schreiben“.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
384 kcal	20 g	46,5 g	6,2 g	34,9 mg