REZEPT FÜR SACHERTORTE

SACHERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 150 g Zartbitterschokolade
- 6 Eier
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- etwas Fett für die Form
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 250 g Zartbitterkuvertüre
- nach Belieben Schoko-Ornamente zum Verzieren

4563

ZUBEREITUNG

348 Kcal	6 Gramm	48 Gramm	18 Gramm
Pro Stück (bei 16) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und leicht abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt.

2. Butter, gesiebten Puderzucker und Salz cremig rühren. Eigelb einzeln gut unterrühren. Flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee kurz unterrühren. Übrigen Einschnee vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Im heißen Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und in 2 Böden schneiden.

3. Konfitüre leicht erwärmen und glatt rühren. Unteren Kuchenboden damit bestreichen, oberen Boden darauf setzen. Kuvertüre hacken und 3/4 über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und übrige Kuvertüre darin schmelzen. Sachertorte damit überziehen. Nach Belieben mit Schoko-Ornamenten verzieren und trocknen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

REZEPT FÜR SACHERTORTE