

SACHERTORTE

ZUTATEN:

- 7 Eidotter
- 150 g weiche Butter
- 125 g Staubzucker
- 200 g dunkle Schokolade
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 7 Eiklar
- 125 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 150 g Mehl
- Butter und Mehl für die Form
- 150 – 200 g Marillenmarmelade
- Rum nach Belieben



GLASUR:

- 200 g dunkle Kuvertüre oder Kochschokolade
- 250 g Zucker
- 170 ml Wasser

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Schokolade (am besten im Wasserbad) langsam schmelzen lassen. Inzwischen Butter mit Staub- und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Eiklar mit einer Prise Salz aufschlagen, Kristallzucker zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Geschmolzene Schokolade in die Dottermasse einrühren und den Schnee abwechselnd mit dem Mehl unterziehen. Teig in die Form füllen und etwa 1 Stunde backen.

Torte aus dem Backrohr nehmen und kurz in der Form auskühlen lassen.

Zu feste Marillenmarmelade evtl. kurz erwärmen und glatt rühren, mit einem Schuss Rum aromatisieren. Torte waagrecht einmal durchschneiden. Den Tortenboden mit Marmelade bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und obenauf sowie rundum mit Marillenmarmelade bestreichen. Antrocknen lassen.

Für die Glasur die Schokolade in kleine Stückchen brechen. Wasser mit Zucker bei starker Hitze einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel gießen und exakt Lippen-warm auskühlen lassen. (Zu heiße Glasur wird stumpf, zu kalte wird zu dickflüssig.) Schokolade zugeben und in der Zuckerlösung auflösen.

Glasur rasch, das heißt in einem Schwung, über die Torte gießen und sofort mit einer Palette oder einem sehr breiten Messer rundum verteilen und glattstreichen. Torte bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Mit geschlagenem Obers garniert servieren. Sachertorte nach Möglichkeit nicht im Kühlschrank lagern, da sie sonst „schwitzt“.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at