



Schokoladetorte "Sacher Art" mit Rosen

Schokomasse:

- 200 g Butter
- 200 g weiche Schokolade
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 6 Eier
- 250 ml Milch (1/4l)

Glasur:

- 300 g Schokolade
- 30 g Butter

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Tortenform mit Backpapier auslegen, ich lege dafür das Backpapier über den Tortenboden und klemme dann den Springformrand ein.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Zucker sehr lange schaumig rühren. Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach die Eier einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Die Milch dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Die Torte einmal waagrecht durchschneiden (falls die Oberseite einen "Gupf" hat, das heißt: sollte sie in der Mitte höher sein als an den Seiten, dann dieses bitte wegschneiden - entweder vernaschen, oder einfrieren und für z.B für Punschkrapferl oder Cake-Pops). Den (begradigten) oberen Tortenboden mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Dick mit Marillenmarmelade bestreichen und den zweiten Teil, mit der Unterseite nach oben auflegen. Rundherum mit Marillenmarmelade bestreichen. Kühl stellen.

Zubereitung Glasur:

Die Schokolade über Wasserdampf erweichen, darauf achten, dass die Masse ja nicht zu heiß wird. Das mag die Schokolade überhaupt nicht, lieber mehr Zeit dafür aufwenden. Erst wenn die ganze Schokolade geschmolzen ist die Butter dazugeben und zu einer glänzenden Masse rühren. Lippenwarm abkühlen lassen.

In einem Schwung über die Tortenmitte leeren, und durch etwas schiefhalten der Torte, in alle Richtungen die Glasur gleichmäßig verteilen. An den Rändern eventuell mit einer Palette glattstreichen.

Tja, so SOLLTE es gehen :-)) War auch mein Plan. Doch irgendetwas lief diesmal schief. Die Glasur wollte nicht gleichmäßig über die Torte rinnen und machte ganz feine Wellen. Das hat mich aber so gestört, dass ich kurzerhand mit der Torte in der linken Hand ins Badezimmer geeilt bin, den Haarföhn eingeschaltet habe und die Schokoglasur in alle Richtungen verblasen habe. Dies hatte zur Folge, dass diese unregelmäßigen Erhebungen entstanden. Zufrieden haben ich dann die Glasur trocknen lassen und die Erhöhungen mit essbarem Silberpulver bestrichen.