



Torte nach Sacher Art:

Schokomasse:

250 g Butter
200 g weiche Zartbitter Schokolade
310 g Staub- Puderzucker
200 g Mehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
100 g Stärke (Maizena)
1 EL Weinstein -Backpulver
3 EL Kakao
6 Eier (getrennt)
140 ml Schlagobers (Sahne)

Glasur:

260 g Schokolade
200 ml Schlagobers (Sahne)
2 Blatt Gelatine

Fülle:

ca. 300 – 500 g Marillenmarmelade (Aprikosen) – je nachdem wie viel ihr in die Torte streicht.

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.

Eiklar mit 100 g Staubzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit den restlichen 210 g Zucker sehr lange schaumig rühren. Ich mache das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste Eigelb.

Die abgekühlte Schokolade kurz unterrühren.

Das Schlagobers (Sahne) dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren.

Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, Stärke und dem Kakao unterrühren.

Den Schnee vorsichtig unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober- und Unterhitze ca. 45 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Die Torte zweimal 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 Punschkräpferl oder Cake-Pops). Den (begradigten) oberen Tortenteil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Dick mit Marillenmarmelade bestreichen und den zweiten Teil, auflegen und wieder dick mit Marmelade bestreichen und den dritten Teil mit der Unterseite nach oben auflegen.

Ca. 5 EL Marillenmarmelade ca. 2 Minuten aufkochen und die Torte rasch mit der Marmelade dünn einstreichen (Aprikotieren). Trocknen lassen.

Zubereitung Glasur:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade grob hacken. Schlagobers (Sahne) bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen und die gehackte Schokolade vorsichtig, damit nicht zu viel Luft in die Masse kommt, auflösen.

Die ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen. Die Glasur in einem Schwung, langsam 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.

Die Torte bitte keinesfalls in den Kühlschrank stellen! Die Glasur bekommt sonst Risse!

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.