



# Sachertorte

klassiker

24ER TORTENRING

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 80MIN.

BACKZEIT: CA. 60MIN.

## ZUTATEN

### Für das Biskuit:

150g Butter, sehr weich

1 TL Vanilleextrakt

100g Puderzucker

125g Schokolade, dunkel

6 Eier

100g Zucker

140g Mehl

### zum bestreichen:

200g Aprikosenmarmelade

### Für die Glasur:

130ml Wasser

200g Zucker

150g Schokolade, dunkel

## ZUBEREITUNG

### 1. Schritt

**Ofen auf 170°C O/U vorheizen.**

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Vanille, Butter und Puderzucker schaumig schlagen.

Die Eier trennen, das Eiweiss steif schlagen, Zucker nach und nach dazu geben, bis die Masse glänzt.

Eigelb nach und nach in die Buttermasse einrühren. Die Schokolade zur Buttermasse mischen.

### 2. Schritt

Von Hand das Eiweiss zur Buttermasse geben und sorgfältig unterheben. Das Mehl sieben und ebenfalls unter die Masse heben.

Die Masse in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und für ca. 50-60min. backen. Kuchen herausnehmen, komplett abkühlen lassen, anschliessend ausformen und auf den Kopf stürzen.

### 3. Schritt

Den Kuchenboden in der Mitte halbieren und beide Seiten auf der Oberfläche mit der Marmelade bestreichen. Die Böden mit Marmelade aufeinander setzen. Die Seiten auch mit Marmelade bestreichen.



# Sachertorte

klassiker

## ZUBEREITUNG

### 4. Schritt

Für die Herstellung der Glasur das Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und für 5min. kochen lassen. Topf vom Herd ziehen, die Schokolade grob zerkleinern, hinein geben und gut umrühren.

### 5. Schritt

Die fertige Glasur gleichmässig über den Kuchen giessen, leicht klopfen damit sich die Glasur schön verteilt.

### **WICHTIG:**

Die fertige Glasur ca. 5min. vor dem überziehen stehen lassen, damit sie nicht mehr zu heiss ist.

Da die Glasur ansonsten matt und stumpf wird.

