

Sachertorte aus dem Sacher Kochbuch

Zutaten für eine Springform mit 22 - 24 cm Durchmesser

140 g zimmerwarme Butter
110 g Staubzucker
ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
6 Eidotter
6 Eiweiss
130 g Speiseschokolade
110 g Kristallzucker
140 g glattes Mehl
ca. 200 g Aprikosenkonfitüre
Butter und Mehl für die Form

Glasure:

200 g Kristallzucker
125 ml Wasser
150 g Schokolade

Zubereitung:

Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillemark cremig rühren. Nach und nach die Eidotter einrühren und zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Inzwischen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann unterrühren. Eiweiss mit Zucker steif schlagen bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Diesen auf die Masse häufen, das Mehl darüber sieben und mit einem Kochlöffel unterheben.

Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Masse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen eine knappe Stunde bei 170 °C backen. Während der ersten 10 - 15 Minuten die Backofentür einen Spalt offen lassen.

Die Torte ist fertig gebacken, wenn ein zarter Druck mit dem Finger sanft erwidert wird. Sodann in der Form stürzen und auskühlen lassen. Nach ca. 20 Minuten Papier abnehmen, umdrehen und noch in der Form gänzlich erkalten lassen, um Oberfläche zu ebnet.

Aus der Form nehmen und mit einem Messer waagrecht teilen.

Die leicht erwärmte Marmelade glatt rühren, auf beide Tortenböden streichen und diese wieder zusammensetzen. An den Aussenseiten mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und leicht antrocknen lassen.



Für die Glasur Zucker und Wasser 5 – 6 Minuten aufkochen, dann abkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, nach und nach mit der Zuckerlösung zu einer dickflüssigen, glatten Glasur verrühren.

Lippenwarme Glasur in einem Zug über die Torte giessen und mit möglichst wenigen Strichen glatt verstreichen. Trocknen lassen, bis die Glasur erstarrt ist.

Quelle: Das neue Sacher Kochbuch, Alexandra Gürtler, Christoph Wagner, Pichler Verlag 2005, Wien.

