

Torte nach Sacher Art

Zutaten

Für 1 Tortenform Durchmesser 22-24 mm = 12 Portionen

	22 cm Tortenring	26 cm Tortenring
dag Butter	13	22
Päckchen Vanillezucker	1	2
Eier	6	10
dag Kochschokolade	13	22
dag Kristallzucker	11	18
dag glattes Mehl	12	22
dag Backzucker	11	18

Butter für die Tortenform
Marillenmarmelade zum Füllen

Glasur

1/8 l Wasser
30 dag Kristallzucker
25 dag Schokolade

Zubereitung

- Die Kochschokolade in einem Wasserbad anwärmen.
- Die Eier trennen.
- Zunächst die Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem schmierigen Schnee aufschlagen. (Damit der Quirl noch nicht fettig ist; bei fettigem Quirl wird der Eischnee nicht steif.) Beiseite stellen.
- Die Butter mit dem Back- und Vanillezucker und den Dottern schaumig rühren.
- Die vorgewärmte Schokolade dazugeben und gut durchmengen.
- Den Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse unterheben.
- Zuletzt das Mehl einrühren.
- Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen, die Ränder mit Butter befetten und bemehlen.
- Im vorgeheizten Rohr bei 170 grad ca. 1 Stunde backen; während der ersten 1 Minuten die Backofentüre fingerbreit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Die fertige Torte stürzen und etwas abkühlen lassen. Die Tortenoberfläche gerade schneiden, die Brösel aufbewahren.
- Die Torte in der Mitte auseinanderschneiden und noch warm mit ausreichend Marmelade füllen. Die Torte wieder zusammensetzen.
- Apricotieren: Marmelade mit den Tortenbröseln vermengen und die Torte rundum damit einstreichen, eventuelle Löcher ausgleichen und Unebenheiten glätten.
- Mindestens 2 Stunden trocknen lassen.



Sacherglasur

- Für die Glasur den Zucker mit dem Wasser ca. 5 Minuten kochen und anschließend überkühlen lassen.
- Die Schokolade im Wasserbad aufweichen und mit der noch warmen Zuckerlösung gut verrühren, sodass eine dickflüssige, glatte Glasur entsteht. Sollte sie zu dick sein, mit etwas Wasser verdünnen.
- Die noch lippenwarme Glasur über die Torte gießen und rundum glatt verstreichen.
- Die Sachertorte kühl stellen, bis die Glasur getrocknet ist, dann erst in 12 Tortenecken schneiden und nach Belieben mit Schlagobers garniert servieren.

Hier mit Smarties-Verzierung:



Lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung-Nicht kommerziell 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).