Leckere Sachertorte

Ein tolles Rezept für die beliebte Sachertorte, die auf keiner Sonntagstafel fehlen sollte. So lecker und doch gar nicht so schwierig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

6 Stk.	Eier
130 g	Butter
110 g	Staubzucker
140 g	Bitterschokolade
1 Packung	Vanillezucker
110 g	Kristallzucker
130 g	Mehl
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
10 EL	Marillenmarmelade
2 Becher	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Für die leckere Sachertorte zuerst Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit diese

Zimmertemperatur annehmen kann. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen und den Dotter zusammen mit der weichen Butter, Vanillezucker und Staubzucker in einer mittelgroßen Schüssel schaumig rühren.

2. Nun einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und eine Alu-Schüssel mit der Schokolade daraufstellen. Im Wasserbad diese dann schmelzen lassen. Vorsicht, dass es nicht zu heiß wird. Ist die Schokolade geschmolzen diese zur schaumigen Masse geben.

3. In einer weiteren Schüssel das Eiklar mit Kristallzucker mischen, steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. Danach das Mehl einrühren.

4. Damit die Torte nicht am Tortenring festklebt, diesen mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen. Danach den Teig einfüllen und in dem vorgeheizten Backofen circa 60 Minuten backen.

5. Nach der Backzeit die Torte erkalten lassen und danach der Länge nach halbieren. Die Marmelade in einem kleinen Topf ein wenig erwärmen und passieren. Diese dann hauchdünn auf die Schnittflächen schmieren und den Deckel wieder auflegen. Nun die übrige Torte dünn mit Marmelade bestreichen.

6. In einem weiteren Wasserbad die Schokoglasur erwärmen und die komplette Torte damit überziehen. Super sieht es auch aus, wenn man die erkaltete Torte mit toller Schrift verziert.

Tipp

Die Glasur der leckeren Sachertorte wird besonders schön glatt, wenn man die komplette Torte auch von außen mit Marmelade überzieht. Einen besonderen Kick erhält die Torte, wenn Portwein oder Sherry mit in den Teig gemischt wird.