Sachertorte auf Wiener-Weise

Die Sachertorte auf Wiener-Weise ist fester Bestandteil der berühmten Kaffeehaus-Kultur. Das Original-Rezept ist zwar ein Geheimnis, doch dieses hier kommt ihm schon ziemlich nah.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

140 g	Kuvertüre (dunkle)
140 g	Butter (zimmerwarm)
40 g	Staubzucker
5 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
180 g	Kristallzucker
130 g	Mehl
1 EL	Butter (zum Einfetten)
2 EL	Mehl (zum Ausstreuen)
1 Handvoll	Kristallzucker (zum Ausstreuen)
400 g	Marillenmarmelade (für die Glasur)
Nach Belieben	Schokoladenglasur (Fertigprodukt)

Zubereitung

1. Für die Sachertorte auf Wiener-Weise den Backofen auf 190°C vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kuvertüre grob zerbrechen und in einer Schüssel ins Wasserbad stellen. Unter Rühren schmelzen lassen.

2. Geschmolzene Kuvertüre etwas abkühlen lassen und dann mit Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter unterrühren. Eiklar mit

dem Kristallzucker steif schlagen.

3. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl in die Schoko-Masse rühren. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Schokoladenmasse einfüllen und ca. 60 Minuten im Ofen backen.

4. Ein großes Stück Backpapier mit Kristallzucker bestreuen. Die fertige Torte darauf stürzen und auskühlen lassen. Den Tortenboden einmal horizontal teilen, so dass zwei Tortenböden entstehen.

5. Einen Tortenboden mit der Hälfte der Marillenmarmelade bestreichen und den zweiten Tortenboden wieder daraufsetzen. Die übrige Marmelade in einem kleinen Topf erwärmen und die Torte damit rundherum bestreichen.

6. Die Schokoladenglasur laut Packungsanleitung erwärmen und die Torte damit großzügig bestreichen. Die Torte abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Am besten schmeckt die Sachertorte auf Wiener-Weise mit frisch geschlagenem Schlagobers.