# Sachertorte

Die Sachertorte gehört zu den bekanntesten Spezialitäten aus Wien. Dieses Rezept wird mit köstlicher Marillenmarmelade zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 140 g | Butter (zimmerwarm) |
| 110 g | Staubzucker |
| 0.5 Stk. | Vanilleschoten (ausgekratztes Mark davon) |
| 6 Stk. | Eidotter |
| 6 Stk. | Eiklar |
| 130 g | Speiseschokolade |
| 100 g | Kristallzucker |
| 140 g | Mehl (glatt) |
| 200 g | Marillenmarmelade |
| 1 EL | Butter (für die Form) |
| 2 EL | Mehl (für die Form) |
| 250 ml | Schlagobers |

### Für die Glasur

| | |
|---|---|
| 200 g | Kristallzucker |
| 125 ml | Wasser |
| 150 g | Schokolade |

## Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Sachertorte** die Vanilleschote einschneiden und das Mark entnehmen. Backrohr auf 170°C vorheizen.

2. Vanillemark, weiche Butter und Staubzucker in einer Schüssel cremig verrühren. Die Eier trennen. Eidotter der Reihe nach langsam unter die Buttermasse rühren und alles zusammen zu einer dickschaumigen Masse schlagen.

3. Ein Wasserbad aufsetzen und die Schokolade darüber langsam verflüssigen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd ziehen, kurz abkühlen lassen und unter den Teig heben.

4. Eiklar steif schlagen und den Kristallzucker langsam unter den steifen Schnee mischen. Weiter schlagen, bis der Eischnee richtig fest ist. Daraufhin den Schnee auf die Dotter-Masse geben, darüber das Mehl sieben und mit einem Kochlöffel alles behutsam vermischen.

5. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und den Tortenrand mit Butter bestreichen als auch mit Mehl bestäuben. Danach die Teigmasse hineingeben, glatt streichen und 55-60 Minuten backen lassen. Die ersten 10 Minuten das Backrohr einen Finger breit offen lassen, dann zumachen. Erwidert der Teig einen leichten Fingerdruck, ist er fertig.

6. Nach der Backzeit die Torte auf ein Kuchengitter geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Danach das Backpapier abziehen, Torte wenden und in der Form völlig kalt werden lassen, um die Oberfläche zu glätten. Anschließend die Torte aus der Form nehmen und waagrecht halbieren.

7. Die Marillenmarmelade etwas erwärmen, glatt rühren und beide Tortenböden damit bestreichen, anschließend wieder zusammensetzen, dabei auch rundherum mit Marmelade bestreichen und ein wenig antrocknen lassen.

8. In der Zwischenzeit die Glasur vorbereiten. Dazu Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen. 5-6 Minuten sprudelnd kochen lassen, danach etwas abkühlen lassen.

9. Ein Wasserbad aufsetzen. Die Schokolade darüber verflüssigen. Vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Rühren nach und nach der Zuckerlösung beimengen, bis eine dickflüssige glatte Glasur entsteht. Kurz abkühlen lassen, dabei weiter rühren.

10. Danach die lauwarme Glasur mit einem zügigen Guss über die Torte geben und mit möglichst wenigen Strichen mit einer Tortenpalette rundherum glatt streichen. Danach die Glasur einige Stunden trocknen lassen bis sie ganz hart ist. Die Torte portionieren und mit geschlagenem Schlagobers servieren.

## Tipp

Wird die Glasur für die Sachertorte zu dick, kann sie mit ein paar Tropfen Läuterzucker (Zuckerrückstände im Topf mit heißem Wasser auflösen) verdünnt werden.