

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.