Sachertorte aus Österreich

In der ganzen Welt kennt man die Sachertorte aus Österreich. Dieses Rezept hier ist einfach unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

180 g	Butter
6 Stk.	Eier
160 g	Feinkristallzucker
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
200 g	Marillenmarmelade
180 g	Mehl
1 Prise	Salz
200 g	Schokolade
160 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Kristallzucker (für die Glasur)
160 g	Schokolade (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für die Sachertorte aus Österreich den Backofen auf 170°C vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen.

2. Eiweiß und Kristallzucker steif schlagen. Butter schaumig rühren und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Dann Staubzucker, Vanillezucker und Salz hineingeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

3. Nach und nach das Eigelb dazugeben und schließlich den Eischnee und das Mehl unterheben. Eine Tortenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinfüllen und im Ofen ca. 60 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit die Schokolade für die Glasur wie oben im Wasserbad schmelzen lassen. Torte aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Die Marmelade in einem kleinen Topf erwärmen.

5. Die Ränder und die Oberfläche der Torte mit der Marmelade bestreichen, kurz abkühlen lassen und dann großzügig rundherum mit der Schokoglasur einpinseln. Erkalten lassen und servieren.

Tipp

Zur Sachertorte aus Österreich frisch geschlagenes Schlagobers servieren.