

Schnelle Wiener Sachertorte

Verführerisch süß und saftig schmeckt die schnelle Wiener Sachertorte. Mit diesem Rezept gelingt die Zubereitung der berühmten Österreichischer Spezialität garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

	1 TL	Backpulver
	150 g	Butter
	5 Stk.	Eier
	120 g	Marillenmarmelade
	120 g	Mehl
	100 g	Schokolade
	1 Becher	Schokoglasur
	30 g	Stärkemehl
	150 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **schnelle Wiener Sachertorte** den Ofen auf 150 Grad anheizen und eine Tortenform einfetten. Anschließend ein Wasserbad ansetzen. Die Eier vorsichtig trennen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Stärkemehl sowie Backpulver vermischen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen, vom Herd nehmen.
2. Weiche Butter, Dotter und zwei Drittel des Zuckers zur flüssigen Schokolade geben und alle Zutaten schaumig verrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Zuerst die Mehlmischung, danach den Eischnee unter die Dottermasse heben.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Rund eine Stunde lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend einmal quer durchschneiden. Die untere Tortenhälfte mit der Marmelade bestreichen, den Tortendeckel aufsetzen.

4. Ein Wasserbad aufsetzen, die Schokoglasur darüber langsam schmelzen. Oberseite und Rand der Torte mit der flüssigen Schokolade überziehen. Torte im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend servieren.

Tipp

Die schnelle Wiener Sachertorte kann man nach dem Aushärten des Schokoüberzugs zusätzlich mit Mustern oder Schrift aus Schokoladenglasur verzieren. Dazu nach Belieben helle oder dunkle Schokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel geben und auftragen.