Wiener Sachertorte

Die Wiener Sachertorte ist auf der ganzen Welt berühmt. Mit gutem Grund, wie dieses leckere Rezept beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

180 g	Butter
6 Stk.	Eier
150 g	Kristallzucker
200 g	Marillenmarmelade
180 g	Mehl
1 Prise	Salz
180 g	Schokolade
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Glasur

200 g	Kristallzucker
150 g	Schokolade
125 ml	Wasser

Zubereitung

1. Eine regionale Kaffeejause wird durch die **Wiener Sachertorte** abgerundet. Zu Beginn Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich verarbeitet werden kann. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen. Tortenform einfetten und bemehlen.

2. Die Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Dabei ständig rühren. Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

3. Eier trennen. Das klare Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Vanillezucker, Salz, Eidotter und Staubzucker hinzugeben. Alles zu einem cremigen Teig verrühren. Eischnee und Mehl unterheben.

4. Den Teig in die Form füllen und für 20 Minuten bei 180 Grad backen, die Hitze auf 160 Grad Celsius reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Den Teig überkühlen lassen und aus der Form lösen.

5. Marmelade auf die Oberseite und die Ränder streichen.

6. Für die Glasur Kristallzucker und Wasser in einen Topf geben und 5 Minuten lang kochen. Schokolade für die Glasur über einem Wasserbad schmelzen lassen und mit dem warmen, gezuckerten Wasser verrühren. Die Glasur auf die Torte streichen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

7. Danach aus dem Kühlschrank nehmen und servieren.

Tipp

Die Wiener Sachertorte mit Schlagobers servieren.