



<http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/6-sachertorte-rezepte-zum-testen-und-geniessen.html>

3. Wiener Sachertorte nach einem Rezept von Ilse Hruby

Zutaten

- 4 Eidotter
- 4 Eiklar
- 260 g Staubzucker
- 280 g Mehl
- 180 g Öl
- 1/8 l Milch oder Schlagobers
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 150 g Kochschokolade oder dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Kochschokolade im Backrohr bei 120°C schmelzen. Eidotter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenaroma und Öl schaumig rühren, die weiche Kochschokolade einrühren. Mehl mit Backpulver vermengen. Abwechselnd unter die Teigmasse Mehl und Milch unterrühren. Eiklar zu festem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und bei 170°-180°C ca. 45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen, in der Mitte waagrecht durchschneiden und mit Marillenmarmelade füllen und außen bestreichen.

Glasur

100 g Kochschokolade mit 120 g Butter im Wasserbad schmelzen und lippenwarm über die Torte gießen.

Quelle: www.ilsehruby.at