



<http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/sachertorte-originalrezept.html>

## Sachertorte aus dem Sacher Kochbuch

### Zutaten für eine Springform mit 22 - 24 cm Durchmesser

- 140 g zimmerwarme Butter
- 110 g Staubzucker
- ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 130 g Speiseschokolade
- 110 g Kristallzucker
- 140 g glattes Mehl
- ca. 200 g Marillenmarmelade
- Butter und Mehl für die Form
- Schlagobers als Garnitur

### Schokoladenglasur

- 200 g Kristallzucker
- 125 ml Wasser
- 150 g Schokolade

### Zubereitung

Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillemark cremig rühren. Nach und nach die Eidotter einrühren und zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Inzwischen die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Diesen auf die Masse häufen, das Mehl darüber sieben und mit einem Kochlöffel unterheben.

Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen, glatt streichen und im Backrohr (vorgeheizt) eine knappe Stunde bei 170 °C backen. Während der ersten 10-15 Minuten die Backrohtür einen Spalt offen lassen. Die Torte ist fertig gebacken, wenn ein zarter Druck mit dem Finger sanft erwidert wird.

Sodann in der Form stürzen und auskühlen lassen. Nach ca. 20 Minuten Papier abnehmen, umdrehen und noch in der Form gänzlich erkalten lassen, um die Oberfläche zu ebnen. Aus der Form nehmen und mit einem Messer waagrecht teilen. Die leicht erwärmte Marmelade glatt rühren, auf beide Tortenböden streichen und diese wieder zusammensetzen. An den Außenseiten mit Marmelade bestreichen und leicht antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5-6 Minuten aufkochen, dann abkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, nach und nach mit der Zuckerlösung zu einer dickflüssigen, glatten Glasur verrühren. Lippenwarme Glasur in einem Zug über die Torte gießen und mit möglichst wenigen Strichen glatt verstreichen. Trocknen lassen, bis die Glasur erstarrt ist. Mit geschlagenem Obers servieren.