



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

## Sachertorte Originalrezept nach Carla Sacher

### Zutaten und Zubereitung

(Aus der Masse ergeben sich zwei Sachertorten.)

- 28 dag Butter oder Rama mit 8 dag Zucker flaumig rühren.
- 12 Eidotter (bei kleinen Eiern mehr) unterrühren.
- 28 erweichte Schokolade – Achtung: nicht zu heiß, da sie sonst an Aroma verliert – begeben.
- 12 Eiklar zu Schnee schlagen, salzen, mit 20 dag Zucker zu festem Schnee schlagen.
- 22 dag gesiebtes glattes Mehl und 6 dag Kakao unterrühren.
- Die Eisenringe mit Papier umwickeln und die Masse einfüllen.
- 45 Minuten bei 160-170 °C im Rohr backen.
- Erkalten lassen und aus den Ringen nehmen.
- In der Mitte durchschneiden, mit warmer Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen. Obere und äußere Seiten mit sehr heißer Marillenmarmelade bestreichen.

### Schokoladenglasur

- 75 dag Schokolade zerkleinern.
- 3 dag Kakao begeben.
- 25 dag Kristallzucker oder Fondant unterrühren.
- 1/8 Liter Wasser (bei Bedarf etwas mehr) dazu leeren.
- Köcheln lassen, bis kleine Fäden gezogen werden können.
- Die Sachertorte mit der lippenwarmen Glasur übergießen.

**Gutes Gelingen!**