



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

2. Sachertorte nach Zauner, *der Konditorei* in Bad Ischl

Zutaten für eine Torte von 24 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

- 130 g Couverture (Tunkmasse)
- 130 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 5 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 180 g Kristallzucker
- 130 g Mehl
- 350 g passierte Marillenkönfitüre zum Füllen und Aprikotieren
- Schokoladenkonservglasur (siehe unten)
- Zum Präsentieren ½ l Schlagobers und 10 g feinsten Kristallzucker

Zubereitung

Die Couverture (Tunkmasse) zerkleinern und im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Auf etwa 35 °C abkühlen lassen. Mit der temperierten Butter, dem Staubzucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Schaumig rühren und dabei die Dotter nach und nach zugeben. Die Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Auf die Couverturemischung gleiten lassen, beide Massen flüchtig vermischen. Das gesiebte Mehl einmellieren.

- **Backtemperatur:** 190 °C
- **Backzeit:** ca. 1 Stunde

Nach dem Ausbacken sofort auf ein mit Kristallzucker bestreutes Papier umdrehen und auskühlen lassen. Die Sachermasse am Vortag backen und im Kühlschrank aufbewahren. Aus dem Reifen nehmen und einmal horizontal durchschneiden. Mit der Krustenseite nach unten auf eine genau passende Tortenunterlage setzen, mit etwa 100 g Marillenkönfitüre bestreichen und zusammensetzen. Die restliche Könfitüre aufkochen und damit die ganze Torte mit Hilfe einer Palette dünn bestreichen. Die Torte samt Unterlage auf ein Glasiergitter stellen und mit der Konservglasur rasch und mit wenigen Strichen vollkommen überziehen. Wegsetzen. Nach dem Erstarren und Festwerden der Glasur mit einem kleinen Messer den leicht abgelaufenen Rand wegschneiden. Mit einer sauberen Palette von der Unterlage abheben und auf einen Tortenteller setzen. Portionieren. Obers mit dem Zucker schlagen und mit der Torte servieren.

Schokoladenkonservglasur

- 250 g Kristallzucker
- 120 ml Wasser
- 300 g Couverture (Tunkmasse)

Die zerkleinerte Couverture in der kochenden Zucker-Wasser-Lösung schmelzen und auf 110 °C kochen. Etwa ein Drittel der durchgeseibten Glasur auf einer Steinplatte tablieren und unter die restliche Glasur rühren. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Glasur eine dickflüssige, geschmeidige Konsistenz erreicht hat.

Quelle: Das große Buch der Österreichischen Mehlspeisen, Josef Zauner, Bad Ischl 1997 BLV Verlagsgesellschaft mbH, München