



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

4. Einfache Sachertorte

Zutaten

- 130 g Butter
- 130 g dunkle Schokolade
- 100 g Staubzucker
- 6 Eier
- 80 g Feinkristallzucker
- 130 g Mehl
- Marillenmarmelade

Glasur

- 150 g Kochschokolade
- 75 g Kokosfett

Zubereitung

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, verrühren und abkühlen lassen. Staubzucker und die 6 Eidotter einrühren. Die 6 Eiklar zu festem Schnee schlagen und Kristallzucker einrühren. Mehl und Schnee abwechselnd vorsichtig unter die Masse heben. Springform einfetten und mit Mehl bestreuen. Das Backrohr gut vorheizen. Die Kuchenmasse in die Backform füllen und 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180-200°C backen, dieses einen Spalt breit offen lassen. Dann die Hitze auf 130-150 °C zurückdrehen und 50 Minuten bei geschlossenem Rohr weiter backen. Am nächsten Tag die Torte mit Marillenmarmelade bestreichen, wenn man will auch in der Mitte halbieren und mit Marillenmarmelade füllen. Glasieren.

Glasur: Schokolade und Kokosfett im Wasserbad schmelzen, warm über die Torte gießen.

Quelle: www.actilingua.com