



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

5. Klassische Sachertorte I

Zutaten

- 140 g Butter
- 160 g Zucker
- 180 g Schokolade gerieben
- 8 Eier
- 30 g Staubzucker
- 140 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 g Marillenmarmelade
- 200 g Kuvertüre
- Zuckerglasur

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren, Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen, in die Masse rühren bis diese dickschaumig ist. Eigelb nach und nach beimengen. Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Springform mit Alufolie oder gefettetem Pergamentpapier auskleiden, Teig einfüllen und backen. Torte abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit glattgerührter heißer Marmelade bestreichen, etwas einziehen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Torte damit glasieren.

Quelle: www.gutekueche.at