



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

6. Klassische Sachertorte II

Zutaten

- 110 g Backzucker
- 130 g Butter
- ½ Esslöffel Butter für die Tortenform
- 6 Eier
- 130 g glattes Mehl
- 130 g Kochschokolade
- 110 g Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Glas Marillenmarmelade zum Füllen

Glasur

- 300 g Kristallzucker
- 250 g Schokolade
- 1/8 l Wasser

Zubereitung

Kochschokolade schmelzen. Butter mit Back- und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einrühren, dann die warme Schokolade und alles gut vermischen. Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Zuletzt Mehl einrühren. Masse in die befettete Tortenform füllen und etwa 1 Stunde im vorgeheizten Rohr bei 170 °C backen. Die Backrohtüre während der ersten 10 bis 15 Minuten einen Finger breit offen lassen, dann schließen. Die Marillenmarmelade auf ca. 70 °C erhitzen. Die Torte stürzen und auskühlen lassen. Waagrecht in der Mitte halbieren, an der Schnittstelle mit Marmelade bestreichen, wieder zusammensetzen und auch außen mit Marmelade bestreichen. Mindestens 2 Stunden eintrocknen lassen.

Glasur: Zucker mit Wasser ca. 5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der noch warmen Zuckerlösung zu einer dickflüssigen, glatten Glasur verrühren. Lippenwarm über die Torte gießen und verstreichen.

Nach Belieben mit Schlagobers servieren.

Quelle: www.gutekueche.at