



Sachertorte

Schokoladentorte mit Füllung aus Aprikosenmarmelade.

Zutaten:

Für den Teig:

150g Butter oder Margarine

150g Zucker

6 Eier

150g Kuvertüre oder Schokolade

1 Vanilleschote

100g Mehl

50g Speisestärke

Für die Füllung:

4 Eßlöffel gelbe Aprikosenmarmelade

Für den Guß:

200g Zucker

200 ml Wasser

200g Kuvertüre oder Schokolade

1 Eßlöffel Kokosfett (Palmin)

als Deko:

16 Schokoladendekoteile oder etwas dunkle Kuvertüre zum beschriften.

Zubereitung

Zuerst die Eier in Eiweiß und Dotter trennen. Butter mit der Hälfte des Zuckers und den Eigelb schaumig schlagen. Flüssige Schokolade und Vanillemark hinzugeben.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl und Speisestärke sieben. Eischnee, Stärke und Mehl unter die Eimasse unterheben.

In eine gefettete und bemehlte Springform geben und 75 Minuten bei ca. 150 Grad backen. Auf einem Kuchengitter mindestens einen Tag auskühlen lassen.

Kuchen mit einem Zwirn in zwei Scheiben schneiden. Obere Hälfte abnehmen. Schnittflächen und Ränder mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Zucker in Wasser aufkochen, bis die Flüssigkeit beginnt einzudicken. Kleingeschnittene Schokolade und Palmin zufügen und etwas auskühlen lassen. Sobald die Masse zu erstarren beginnt, den Kuchen damit überziehen.

16 Stücke mit einer Messerlinie markieren und auf jedes Stück mit Kuvertüre den Namen "Sacher" schreiben, alternativ Schokoladendekoteile auflegen.