

# Rezept Sachertorte

**(Leicht angepasst nach „Das große Buch der österreichischen Mehlspeisen“ von Josef Zauner)**

Für eine Torte von 24 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

## **Für den Kuchen:**

130 g Kochschokolade

130 g Butter

40 g Staubzucker

5 g Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eidotter

6 Eiklar

180 g Kristallzucker

130 g Mehl

## **Für die Füllung:**

ca. 350 g Marillenmarmelade

## **Für die Glasur:**

Schokoladenglasur aus Schokolade und Butter

## **Zum Servieren:**

Schlagobers

## **Zubereitung:**

1. Die Kochschokolade zerkleinern und im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Auf etwa 35 °C abkühlen lassen.
2. Mit der temperierten Butter, dem Staubzucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Schaumig rühren und dabei die Dotter nach und nach zugeben.
3. Das Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen.
4. Diesen auf die Schokolademischung geben und beide Massen luftig vermischen.
5. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.
6. Bei etwa 190 °C circa 60 Minuten backen.
7. Danach sofort auf ein mit Kristallzucker bestreutes Papier umdrehen und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
8. Tortenboden waagrecht halbieren und mit 100 Gramm der passierten Marillenmarmelade füllen.

9. Den Rest der Marmelade aufkochen und damit die wieder zusammengesetzte Torte bestreichen.
10. Die gesamte Glasur auf die Torte leeren, rasch verstreichen und fest werden lassen.

***Wir wünschen gutes Gelingen!***