



Sachertorte wie im Wiener Kaffeehaus



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 45 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1983 kJ, 474 kcal, 58 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 204 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zutaten

Für den Teig

8	Eier
100 g	weiche Butter
50 g	Biskuitbrösel
200 g	Zucker
120 g	Mehl
1 Prise	Salz
60 g	Backkakaopulver
300 g	Aprikosenmarmelade

Für die Glasur

40 ml	Wasser
50 g	Zucker
200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Sahne
30 g	Butter

Sonstiges

Sieb
Backpapier
26 cm Springform
Stäbchen
Spritzbeutel mit feiner Tülle

Zubereitung

Die schokoladige Sachertorte ist in jedem Wiener Café ein absoluter Klassiker. Deshalb haben wir uns auf die Mission begeben und eine Sachertorte wie aus Wien gebacken. Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du diesen Schokoladenkuchen ganz einfach nachmachen kannst. Der süße Tortenklassiker besteht aus luftigem Schoko-Biskuit, fruchtiger Aprikosenkonfitüre und einer glänzenden Schokoglasur. Unsere Sachertorte ist richtig lecker und saftig geworden! So einfach geht's:

Step 1:

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Eier trennen und die Eiweiße mit 100 g Zucker und einer Prise Salz aufschlagen. Anschließend die Eigelbe mit den restlichen 100 g Zucker schaumig rühren. Dann kannst du das Mehl und den Kakao zur Eigelbmasse sieben sowie die weiche Butter und die Biskuitbrösel dazu geben. Alles gut verrühren und als letztes vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig kannst du dann in eine gebutterte und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und für 45 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Step 2:

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn umdrehen, in der Mitte durchschneiden und den unteren Boden auf ein Kuchengitter legen. Lege etwas Backpapier unter das Gitter, um später die überschüssige Glasur aufzufangen. Dann die Marmelade erhitzen, den Boden damit einpinseln und den Deckel wieder auflegen. Anschließend den restlichen Kuchen komplett mit der Marmelade von außen einstreichen.

Step 3:

Das Wasser zum Kochen bringen und den Zucker solange darin kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Den Zuckersirup anschließend abkühlen lassen. In einem anderen Topf bringst du nun die Sahne zum Kochen und löst die Butter darin auf. Jetzt die Schokolade fein hacken und in die Sahne geben. Dabei ein wenig für das Dekor zurückbehalten. Das Ganze solange verrühren, bis die Schokolade sich vollständig aufgelöst hat. Nun gibst du auch den Zuckersirup zur Schokolade und vermischt alles zu einer glatten Masse. Die Glasur nun erst über die Ränder gießen und dann in die Mitte, damit sie schön über den breiten Rand läuft. Den Kuchen lässt du nun abkühlen und bereitest in der Zeit die Dekoration vor. Dafür etwas Zartbitterschokolade schmelzen, in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und auf jedes Tortenstück oben am breiten Ende ein dünnes, geschwungenes „S“ aufspritzen.