

Sachertorte

Sachertorte

Menu: [15.8.2018](#)

Creatio [Peter Hösly](#)

SACHERTORTE Originalrezept nach Carla Sacher

Zutaten/Zubereitung:

KUCHEN:

140 gr. Butter mit

40 gr. Zucker schaumig schlagen.

6 Eigelb unterrühren

140 gr. flüssige Schokolade beigeben (nicht zu heiss wegen Aromaverlust).

6 Eiweiss (zu Schnee schlagen), Salzen mit

100 gr. Zucker zu fester Masse schlagen.

110 gr Mehl sieben

30 gr. Kakaopulver unterziehen.

- Die Form mit Backpapier auskleiden. Masse einfüllen.

45 Minuten bei 1670-170 ° backen, erkalten lassen, aus der Form nehmen.

- In der Mitte durchschneiden und mit warmer Aprikosenmarmelade bestreichen. Zusammenfügen. Seiten und Oben ebenfalls bestreichen.

GLASUR:

375 GR. Schokoldae (2/3 dunkel / 1/3 Milchschokolade) zerkleineren

150 gr Kakaopulver beigeben

125 gr Kristallzucker

ca.1/16 l Wasser dazugeben (je nach bedarf mehr oder weniger)

- Köcheln lassen bis sich Fäden ziehen lassen.

- Die Torte mit dem Guss übergießen.

Dekoration nach wunsch

