SACHERTORTE

4.9 bei 404 Bewertungen

1 h 30 min | Grundteig | Heißluft | 180 Grad | 55 min

Zubereitung

1. Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backrohr bei 90°C schmelzen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Die weiche Schokolade gut unterrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.

4. Die Torte gut auskühlen lassen und danach je nach Wunsch ein- oder zweimal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Marmelade bestreichen.

5. Anschließend die Torte wieder zusammensetzen und auch den Deckel und den Rand der Torte mit Marmelade einstreichen.

6. Für die Glasur das Kokosfett auf niedriger Stufe in einem Topf schmelzen, die Schokolade dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Dann etwas überkühlen lassen und die Torte glasieren.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

So gelingt das Glasieren:

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

200 g	Schokolade
5	Eier (Größe L)
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
300 g	Mehl
16 g	Backpulver
250 g	Milch

fein passierte Marmelade (Marille oder Ribisel)

GLASUR

20 g	Kokosfett
100 g	Kochschokolade

Backpapier für die Tortenform

1. Die Torte auf einen Tortenteller oder ein Kuchengitter stellen.
2. Ein Backpapier unterlegen.
3. Die etwas abgekühlte Glasur in die Mitte der Torte leeren.
4. Es sollte so viel Glasur sein, dass es für die Oberseite und den Rand reicht.
5. Die Glasur durch Drehbewegungen gleichmäßig verteilen.
6. Ränder eventuell mit einer Palette glatt streichen.
7. Achtung: Tortenteller gut festhalten und keine abrupten Bewegungen!
8. Anschließend kühl stellen, bis die Glasur fest ist.