



# Sachertorte



## Zutaten für 12 Portionen:

### Für den Teig:

**200 g** Zartbitterschokolade

**8** Ei(er)

**1 Prise(n)** Salz

**200 g** Butter

**300 g** Zucker

**1 TL** Backpulver

**300 g** Mehl

**20 g** Kakao

### Außerdem:

**300 g** Aprikosenkonfitüre

### Für den Sirup: (Tränke)

**40 ml** Wasser

**30 g** Zucker

**20 ml** Rum (nach Belieben)

### Für die Glasur:

**200 ml** Sahne

**30 g** Butter

**200 g** Zartbitterschokolade

**Verfasser:** Nicoles\_Zuckerwerk

Schokolade grob zerkleinern, über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz eine Minute anschlagen. Anschließend 250 g des Zuckers langsam einrieseln lassen und etwa fünf bis sieben Minuten zu einem festen Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel die Butter verrühren und mit den restlichen 50 g Zucker cremig aufschlagen.

In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten, also Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und sieben.

In die Buttermasse nach und nach die Eigelbe einrühren. Die weiche Schokolade zugeben und ein bis zwei Minuten verrühren. Anschließend den Eischnee in drei Portionen vorsichtig und behutsam unterheben. In zwei bis drei Portionen die gesiebten trockenen Zutaten unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 ° Ober-/Unterhitze 50 bis 60 Minuten backen. Wenn nach der Stäbchenprobe nichts mehr am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst und komplett auskühlen darf.

Für die Tränke wird das Wasser mit dem Zucker kurz zum Kochen gebracht, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend vom Herd nehmen und den Rum unterrühren.

Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, in der Mitte waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte mit der Tränke komplett beträufeln. Darüber etwa 150 g (etwa zwei Esslöffel) der Konfitüre verteilen. Den oberen Boden wieder aufsetzen.

Restliche Konfitüre erhitzen, bis sie deutlich dünnflüssiger ist. Danach durch ein Haarsieb streichen, damit keine Stückchen mehr in der Konfitüre sind. Noch heiß über den Kuchen (Oberfläche und Seiten) verteilen und verstreichen. Den Kuchen 20 - 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Schokoladenüberzug wird die Sahne mit der Butter aufgekocht und über die gehackte Schokolade gegossen. Fünf Minuten bedeckt stehen lassen und anschließend solange mit einem Teigschaber oder Löffel (kein Schneebesen) rühren, bis sich eine gleichmäßige, homogene Schokomasse gebildet hat. Diese durch ein Haarsieb geben, damit keine Luftblasen oder Klümpchen übrig bleiben.

Die Schokoladenmasse großzügig auf dem Kuchen verteilen. Dazu am besten den Kuchen auf ein Abkühlgitter geben, ein Backblech o. ä. darunterstellen. Die Schokolade auf den Kuchen geben und mit einem Teigschaber verteilen. Die restliche Schokolade kann nun nach unten ablaufen und wird auf dem Backblech aufgefangen und so landet

sie nicht auf eurer Arbeitsfläche. Die Schokolade mit einer Winkelpalette auf der Oberfläche und an den Seiten glatt streichen.

Tipp: Durch Aufklopfen des Kuchens auf der Arbeitsfläche zieht sich die Oberfläche noch schön glatt.

Kuchen nach Belieben verzieren – fertig!

Eine Sachertorte schmeckt am besten, wenn sie mehrere Tage durchgezogen ist.

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 50 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe

---

## Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter [www.chefkoch-smartlist.de](http://www.chefkoch-smartlist.de) herunterladen!



**Mitgedacht. Mitgebracht.**

---

