Sachertorte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

- 120 g Halbbitterkuvertüre
- 100 g Butter
- 110 g Puderzucker
- 5 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 50 g Mehl
- 120 g feinst geriebene Mandeln
- 200 g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

- Brösel für die Form
- Kochschokolade zum Überziehen

Zubereitung

1. Kuvertüre im Wasserbad auflösen und warm halten.
2. Butter mit 50 g Puderzucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren. Die aufgelöste Kuvertüre unterrühren.

3. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und zusammen mit dem Mehl und den Mandeln locker unter die Buttermasse haben.

4. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Brösel ausstreuen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C 40 -50 Minuten backen. Nach dem Backen, die Torte vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Torte der Länge nach durchschneiden und mit 100 g Aprikosenkonfitüre füllen. Die restliche Konfitüre aufkochen lassen und die Torte dünn damit bestreichen. Nach dem vollständigen abkühlen mit Kochschokolade überziehen.

Hinweis:

Das Originalrezept der Sachertorte ist ein sehr gut gehütetes Geheimnis. Dieses Rezept ist sozusagen „neutral“ und wenn er Ähnlichkeiten mit dem Original haben sollte, dann ist dies rein zufällig.