



## Sachertorte

### Zutaten für 24 cm Durchmesser Tortenform

Zubereitung: 1 Std.  
Backzeit: 50 Min.  
Kühlzeit: 2 Std.

#### Rührmasse:

170 g Butter  
120 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
7 Eigelb  
7 Eiweiß  
1 Prise Salz  
120 g Zucker  
170 g Zartbitterschokolade  
150 g Mehl

1 EL Rum od. Milch  
1 Prise Orangenschale

#### Füllung:

100 g Waldfrucht- oder Aprikosenmarmelade

#### Glasur:

500 g Zartbitterkuvertüre  
70 g Kokosöl

#### Schrift:

30 g Sahne  
90 g Zartbitterschokolade

### **Rührmasse:**

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig.

Rühre in der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz steif und füge langsam den Zucker hinzu. Rühre den Eischnee nun so lange, bis er richtig steif und glänzend ist.

Rühre die Eigelbe nach und nach zur Buttermasse hinzu, immer ein Eigelb nach dem anderen. Hebe das Mehl, den Eischnee, die Milch und den Orangenschalenabrieb vorsichtig unter die Buttermasse.

Fülle die Rührmasse in eine Backform mit 24 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 50 Minuten. Lasse den Kuchen danach komplett abkühlen. Schneide ihn dann erst 1 Mal waagrecht durch.

### **Füllung:**

Erhitze die Marmelade – verwende am besten eine fein passierte, ohne Stücke.

Streiche etwas Marmelade auf den Tortenboden und setze den Deckel auf. Bestreiche die Torte an der Oberfläche und dem Rand mit der Marmelade und lasse die Torte etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit die Marmelade einziehen kann.

### **Glasur:**

Hacke die Zartbitterkuvertüre fein. Erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die geschmolzene Schokolade dann vom Herd herunter und rühre das restliche

Drittel und das Kokosöl ein, damit die Kuvertüre auf die richtige Temperatur herunterkühlt.

Setze die Torte auf ein Abtropfgitter und stelle es auf ein Backblech, damit die Kuvertüre aufgefangen wird.

Gieße die Kuvertüre gleichmäßig über die Sacher-torte und verstreiche sie mit einer großen Palette. Lasse die Kuvertüre abtropfen und festwerden.

### **Dekoration:**

Koche die Sahne auf und nimm den Topf vom Herd. Rühre die Schokolade ein und fülle die Glasur in einen kleinen Spritzbeutel ein. Schneide eine Spitze ab und schreibe nach Belieben einen Schriftzug auf die Torte.