Rezept für Sachertorte

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

- 150 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 8 Eier
- 150 g Bitterschokolade

Für die Füllung und Glasur:

- 150 g Aprikosenmarmelade
- 120 Bitterschokolade
- 250 g Zucker
- 125 ccm Wasser

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad erweichen und auskühlen lassen. Die Butter mit 100 g Zucker schaumig rühren und abwechselnd die Eigelb und löffelweise die Schokolade dazugeben. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und die restlichen 50 g Zucker unterrühren. Mehl und Eischnee leicht und vorsichtig unter den restlichen Teig heben. Die Tortenmasse in eine gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und in das vorgeheizte Backrohr auf mittlerer Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 50 Min. bei 180°C.
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Weitere Verarbeitung:

Die Torte einen Tag auskühlen lassen. Durchschneiden und mit 100 g Aprikosenmarmelade füllen.

Die Zutaten für die Glasur im Wasserbad erwärmen.
Auf der Oberseite eine dünne Schicht mit der restlichen, passierten Aprikosenmarmelade auftragen und die Torte mit der heißen Glasur überziehen.