



## Sachertorte

---

140 g Butter - **weich**

140 g Zucker

6 Dotter

180 g Kochschokolade

6 Eiklar

3 EL Zucker

140 g Mehl

1 KL Backpulver

200 g passierte Marillenmarmelade

2 EL Rum

**Glasur:**

6 EL Wasser

150 g Kochschokolade

70 g Butter

1. Mise en place vorbereiten, Lebensmittel auswiegen
2. Rohr vorheizen – 180°C O/U, Tortenform mit Papier auslegen
3. Schokolade in eine Paniertasse legen, vorsichtig mit kochendem Wasser bedecken
4. Eiklar mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen → Küchenmaschine mit Schneebesen
5. **Weiche** Butter, Zucker und Dotter sehr schaumig rühren = **Abtrieb** → Küchenmaschine mit Schneebesen
6. Schokolade in den Abtrieb rühren → Küchenmaschine
7. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Schnee unter die Schaummasse heben → von Hand mit Schneebesen
8. In die vorbereitete Tortenform füllen
9. Ca. 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen
10. Torte aus der Form nehmen, überkühlen lassen
11. Marmelade mit Rum glatt verrühren
12. Torte 1x quer durchschneiden, mit Marmelade füllen und die Oberfläche damit bestreichen
13. Torte glasieren
14. Glasur fest werden lassen
15. **Glasur:** Schokolade und Wasser erhitzen, glatt rühren, von der Hitze nehmen, Butter darin schmelzen lassen und glatt rühren