

Sachertorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Marmelade / Konfitüre	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	8 Stk.
Butter	14 dag
Kochschokolade	30 dag
Staubzucker / Puderzucker	19 dag
Weizenmehl (glatt)	14 dag
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas/nach Bedarf

Zubereitung:

Eier trennen.

Runde Kuchenform vorbereiten: ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter gemeinsam mit 18 dag Schokolade in der Microwelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Dotter und Zucker, sowie 1 Esslöffel Mehl dazugeben und die Masse schaumig rühren.

Eiklar mit dem Schneebesen (Mixer) steif schlagen. (Schnee)

Zum Schluss das Mehl und den Schnee locker unter die Masse heben (Schneebesen). Den fertigen Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 180 Grad Celsius backen.

Die ausgekühlte Torte einmal in der Mitte auseinander schneiden und mit Marillenmarmelade füllen.

Dann die Torte mit der restlichen Schokolade glasieren. (Mit der Schokolade etwas Kokosfett zergehen lassen, nach Geschmack kann man die Schokoladeglasur auch mit ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma verfeinern.)

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-289-Sachertorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at