

Sachertorte

für eine Springform von 22 – 24 cm Durchmesser

Zutaten:

130g dunkle Backschokolade/Kuvertüre

130g Butter

110g Puderzucker

10g Vanillezucker

6 Eigelb

6 Eiweiß

110g Kristallzucker

175g Mix C

3g Salz

Marillenmarmelade ohne Stücke (Aprikosenmarmelade)



Foto: Philonilla Neumeier

Herstellung:

Die Schokolade vorsichtig in einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker, bis sie fast weiß ist, schaumig rühren. Nun das Eigelb nach und nach unterlaufen lassen, danach die geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren.

Das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen, den Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.

Zum Schluss nun das Mehl vorsichtig unterheben.

Eine Springform mit Butter fetten und die Masse einfüllen.

Den Boden im vorgeheizten Ofen ca. 50 – 60 min backen. Stäbchenprobe. Am besten während der ersten 10 min einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Sollte das der Backofen nicht zulassen, weil er bei offener Tür den Heizvorgang stoppt, dann bitte während der ersten 10 min die Ofentür häufiger kurz öffnen.

Den fertigen Boden auf ein Küchentuch stürzen, wieder umdrehen, sodass die glatte Oberfläche oben ist, und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen die Marillenmarmelade glattrühren, den Tortenboden halbieren und die Marmelade auf den unteren Boden streichen. Die andere Hälfte des Bodens mit der glatten Seite nach oben aufsetzen, nun den ganzen Boden rundherum, auch auf der Oberfläche, mit Marmelade einstreichen.

Etwa eine Stunde trocknen lassen, dann mit der Schoko-Glasur (s. Rezept) gleichmäßig überziehen.
Für eine weitere Stunde kalt stellen, damit die Glasur anziehen kann.

Nun kann die Sachertorte eingeteilt und nach Wunsch dekoriert werden.

Olivers glutenfreie Rezepte