

Sachertorte



Eine weitere Leckerei aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tante Annel

Zutaten:	Zubereitung:
8 Eier	in zwei großen Rührschüsseln trennen. Die Eiweiße cremig steif schlagen.
110 g Zucker	unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baisermasse schön glänzt. Die Eidotter mit
115 g Zucker	verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist und eine dicke hellgelbe Creme entsteht.
225 g weiche Margarine oder Butter	unterrühren
1 Pck Backpulver	und
225 g Mehl	unterrühren.

225 g Bitterschokolade	in grobe Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen und in den Teig rühren. Zum Schluß die Hälfte des Eischnees zugeben und mit dem Handmixer ebenfalls unterrühren. Die restliche Hälfte des Eischnees vorsichtig mit einem Schneebesen gleichmäßig in den Teig rühren. In eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Springform von 28 cm Durchmesser füllen.
------------------------	--

Temperatur:	170-180 Grad Ober- und Unterhitze, vorheizen (keine Umluft verwenden, sonst bekommt die Torte einen Buckel)
Backzeit:	50-60 Minuten. Stäbchenprobe machen.

die abgekühlte Torte	2x durchschneiden, mit
ca. 500 ml Aprikosenmarmelade (in Österreich auch Marille genannt)	füllen und anschließend die Torte auch außen mit Aprikosenmarmelade einstreichen.
200 g Marzipanrohmasse	mit
100 g Puderzucker	verkneten und Rund auswellen. Die Größe muss dem Torten-Durchmesser und dem Rand entsprechen. Die Torte mit der Marzipandecke überziehen am Tortenrand schön glatt streichen. Überstehendes Marzipan mit einem scharfen Messer abschneiden. Es kann zum

	Verzieren verwendet werden, oder so genascht werden.
200 g dunkle Kuvertüre	schmelzen und die Torte damit überziehen. Damit eine schöne glatte Oberfläche entsteht, verwende ich eine lange Back-Palette zum verstreichen.

Tipp: Verzierung aus überstehendem Marzipan. Das übrige Marzipan mit 1 Teel Kakao und 1 Teel gemahlenen Nüssen verkneten. 12 gleich große kleine Kugeln drehen. Die Kugeln in 1 Eßl Puderzucker wälzen. Auf die noch feuchte Schokolade in gleichmäßigem Abstand legen.

