

SACHERTORTE

Sachertorte

Meine erste Sachertorte! Bessere Hälfte sagt immer „Sachertorte“, wenn ich frage, was ich für einen Kuchen backen soll. Ich habe dann immer gesagt, dass die zu kompliziert für mich ist und ewig dauert und blablabla... so schwierig war sie am Ende garnicht und auch von der Zeit hielt es sich in Grenzen. Dafür wurde man mit dieser extrem leckeren Torte belohnt. Für die Menge der Zutaten habe ich mich aus der Kaiser - Kleine Kuchen App inspirieren lassen, den Teig habe ich dann so angerührt wie bei meinen ganzen Schokobrownie Experimenten. Zwischendurch musste ich mir aber noch etwas Hilfe bei Shia holen, die hat das mit der Glasur nämlich super beschrieben. Jetzt aber genug Text vorweg - hier die Geburtstags-Sachertorte!



Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

80g Butter

1 Messerspitze gemahlene Vanille

3 Eier

60g Puderzucker

1 Prise Salz

60g Mehl

60g gemahlene Mandeln

100g Zucker

100g Zartbitterschokolade

4-5 EL Schwartau Samt - Aprikose

100g dunkle Kuvertüre

1 Hand voll Konditormandeln (Mandeln ohne Schale)

Zubereitung:

Zuerst schmelze ich Butter und Schokolade zusammen im Topf. Dann rühre ich mit dem Schneebesen die Schoko-Butter, die gemahlene Vanille und den Puderzucker zu einer glatten Crème. Nacheinander die Eier untermengen und das Ganze mit einer Prise Salz abrunden. Als letztes Mehl und Mandeln einrühren und den Teig in eine kleine Form füllen. Ich lege den Boden mit

Backpapier aus und fette den Rand mit etwas Butter ein.

40 Minuten bei 180°C Umluft backen – am Ende die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen über Nacht abkühlen lassen.

Am nächsten Morgen teile ich den Kuchen horizontal in der Mitte. Den Deckel vorsichtig abheben und den Boden mit 2 EL Aprikosenmarmelade bestreichen. Ich nehme dafür die Schwartzau Samt, da sind nämlich keine Stücke drin und somit spare ich es mir, die Konfitüre durch ein Sieb zu streichen. Außerdem schmeckt das Zeug einfach gut...



Den Deckel wieder aufsetzen und die Torte außenrum komplett mit der Marmelade einpinseln.



Auf ein Gitter heben und kurz etwas antrocknen lassen.



Jetzt hat es bei mir etwas geklemmt... ich habe nach Anleitung den Zucker in 60ml Wasser aufgeköcht und das Ganze 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen – so weit so gut. Die Kuvertüre schmelzen und dazu geben. Dann durchgehend rühren bis das Ganze dickflüssig wird... wurde es nicht. Zum Glück habe ich bei Shia den Trick gefunden, dass man die Schokolade einrühren soll und das Ganze dann abkühlen muss bis es dickflüssig genug ist. Na da hätte ich ja lange köcheln und rühren können... Als die Glasur also auf dem Kochlöffel einen dicken Film bildet gebe ich sie über den Kuchen und streiche sie rundherum mit einem Teigspatel glatt.



Die Mandeln darauf setzen (oder die Torte mit etwas anderem dekorieren) und für 1,5-2 Stunden abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte heben...



... und anschneiden.



Super lecker!

