

Sachertorte, das hausgemachte Original



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Kommt dem Originalrezept sehr nahe, aber wer kann schon behaupten, dass Original zu haben

Zutaten

- Zutaten für den Boden:
 - 8 Eier
 - 250 g Zucker
 - Prise Salz,
 - 200 g Mehl
 - 200 g Butter
 - 200 g Halbbitterkuverture
 - 40 g Puderzucker
 - 4 cl Rum
- Zutaten für die Füllung und die Schokoglasur:
 - 220 ml Sahne
 - 40 g weiche Butter
 - 110 g Zucker
 - 200 g dunkle Couverture oder Bitterschokolade
 - 50 g Crème double,
 - 250 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Kuchens in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Puderzucker und 1 Prise Salz steif schlagen.

Schritt3

Die Eigelb, Zucker und die Butter intensiv schaumig schlagen.

Schritt4

Die Couvertüre nicht zu heiß , ca. 40 ° C im Wasserbad auflösen,

Schritt5

zu den Eigelben und der Butter geben.

Schritt6

Das gesiebte Mehl unterheben.

Schritt7

Danach das steife Eiweiß in zwei Schritten .In eine gut gebutterte Springform füllen und bei 180° C im vorgeheizten Backofen

Schritt8

ca. 45 - 50 min. backen, auskühlen lassen

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Den Boden waagerecht aufschneiden / halbieren.

Schritt11

Rum und Läuterzucker zu gleichen Teilen mischen, den Boden damit kräftig tränken.

Schritt12

(Läuterzucker kocht man aus gleichen Teilen Zucker und Wasser, also in diesem Fall 4 cl Wasser und 40 g Zucker, das man auf die Hälfte reduziert, dann mit dem Rum mischen)

Schritt13

Die passierte Aprikosenkonfitüre erwärmen und den aufgeschnittenen Boden sowie die Oberfläche gut einstreichen; wieder zusammensetzen.

Schritt14

Herstellung der Schokoglasur der Sachertorte:

Schritt15

Die Sahne aufkochen, die Butter, Zucker und zerkleinerte Couvertüre

Schritt16

sowie Creme double dazu geben.

Schritt17

Die Torte auf ein Gitter setzen und mit der "Schokoglasur gut und reichlich überziehen" so dass der ganze Boden völlig verschlossen wird, abkühlen lassen.

Rezeptart: Torten **Tags:** läuterzucker, Österreichisch, wienerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sachertorte-das-hausgemachte-original/>