

# Sachertorte

## Zutaten für 12 Portionen

180	g	Butter
150	g	Staubzucker
6	Stk	Eier
180	g	Schokolade
180	g	Mehl
150	g	Kristallzucker
1	Pk	Vanillezucker
1	Prise	Salz
0.5	TL	Backpulver

## Zutaten für die Glasur

150	g	Schokolade
200	g	Kristallzucker
125	ml	Wasser

## Zutaten zum Bestreichen

200	g	Marillenmarmelade
-----	---	-------------------

## Zutaten für die Form

1	EL	Butter
4	EL	Mehl

## Zubereitung

- 1 Zuerst das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier in Dotter und Eiklar trennen, Eiklar zu Schnee schlagen, Kristallzucker während des Mixens einrieseln lassen.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
- 3 Als Nächstes die weiche Butter schaumig rühren, die geschmolzene Schokolade unterrühren, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Dotter einrühren bis eine cremige Masse entsteht. Zuletzt Schnee, Mehl und Backpulver unterheben.
- 4 Eine Tortenform Durchmesser 26 mit Butter befetten und mit Mehl austauben. Die Schokoladenmasse einfüllen. Nun die Torte ca. 20 Minuten bei 180° C backen, dann die Temperatur auf 160° C reduzieren und 40 Minuten weiterbacken.
- 5 Nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
- 6 Marmelade in einem Topf erwärmen (so lässt es sich leichter streichen) und die Torte an der Oberseite und an den Rändern damit bestreichen.
- 7 **Für die Glasur** das Wasser mit Kristallzucker bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen und ein wenig abkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem warmen Zuckerwasser nach und nach verrühren. Die Glasur vor dem Auftragen leicht abkühlen lassen - dabei immer wieder umrühren - danach die Torte damit bestreichen. Dabei ist zügiges Arbeiten gefragt.