

Sachertorte

Für den Teig:

- 90 g Blockschokolade
(mind. 40% Kakao)
- 70 g Butter
- 3 Eigelb
- 70 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 70 g Mehl

- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

- 15 g Kristallzucker

Für die Füllung:

- Marillenmarmelade

Für die Glasur:

- 100 g Butter
- 100 g Schokolade

[Diese Mengen reicht für eine Tortenform von 24 cm.]

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Dotter schaumig rühren, die erweichte Schokolade dazumengen und weiterrühren bis die Masse dickschaumig ist.

Das Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen.

Das Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit dem Eischnee zu der Schokoladenmasse geben.

In einer gefetteten Form im vorgeheizten Ofen **bei 180°C für 60 Minuten** backen.

Die Torte ausgekühlen lassen und mit warmer Marmelade bestreichen. Für die Glasur die Schokolade mit der Butter schmelzen und über die Torte gießen.