

Sachertorte von Heinz-Richard-Heinemann



Zutaten für eine Springform (Durchmesser circa 23 cm)

Für den Sacherboden:

120 g Kuvertüre
120 g weiche Butter
40 g Puderzucker
6 Eigelbe
6 Eiweiß
160 g Zucker
120 g Mehl

Für die Sacherglasur:

450 g Zucker
180 ml Wasser
375 g Kuvertüre (Bitterschokolade), zerkleinert

Außerdem:

ca. 300 g beste Aprikosenkonfitüre, durch ein Sieb passiert

Zubereitung

Sacherboden

Für das Sacherbiskuit die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker in der auf 32°C temperierten Schokolade schaumig rühren, dabei die Eigelbe nach und nach untermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl unterheben. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und gleichmäßig glattstreichen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 55 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Sacherboden mit Aprikosenkonfitüre füllen und bestreichen

Den Sacherboden mit einem kleinen Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und einmal quer durchschneiden. Mit der Hälfte der passierten Aprikosenkonfitüre füllen. Für die Weiterverarbeitung empfiehlt es sich, die Torte auf eine Karton-Unterlage gleichen Durchmessers zu stellen. Die Torte mit der restlichen kochend heißen Konfitüre dünn bestreichen. Die Aprikosenkonfitüre ist die Unterlage für die Glasur, sie hält die Torte saftig und gibt der Glasur den Glanz.

Torte glasieren

Für die Glasur den Zucker und das Wasser in eine entsprechend große Kasserolle geben und zum Kochen bringen. Die in Stücke geschnittene oder aufgelöste Schokolade in die Zuckerlösung einrühren. Bis auf 110°C erhitzen. Mit einem nassen Pinsel die Topfwand immer wieder abwaschen, so bilden sich keine Kristalle. Die Glasur durch ein Sieb gießen und langsam abkühlen lassen. Dabei immer wieder durchrühren bis sie geschmeidig, dickflüssig und auf circa 40°C abgekühlt ist.

Die Torte auf ein Tortengitter setzen und die Glasur direkt aus dem Topf auf die Oberfläche laufen lassen. Die Glasur mit wenigen Strichen einer Palette auf der Tortenoberfläche verteilen und anschließend die Ränder gleichmäßig einstreichen. Erkalten lassen.