Nah&Frisch



Fehringer/Manner | Professional

Sachertorte

Kuchen & Gebäck | Geburtstag | Österreichisch | Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Die Butter und die Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen Eier trennen Eiklar mit Zucker und Vanillezucker fest schlagen.
Nun die Dotter in die abgekühlte Schokoladenmasse einrühren und abwechselnd Schnee und Mehl unterheben. Eine Tortenform (20cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)
Die Torte auskühlen lassen und einmal durchschneiden und mit etwas Marillenmarmelade füllen und auch außen mit etwas Marillenmarmelade bestreichen. Nun die Glasur laut Packungsanleitung zubereiten und die Torte damit überziehen.

Zutaten

- 140 g Butter
- 140 g Manner Kochschokolade
- 7 Eier (M)
- 200 g Kristallzucker
- 150 g Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- Ein Glas Marillenmarmelade
- Manner Sacherglasur