

Sachertorte

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
130	g	Schokolade
6	Stk	Eier
130	g	Mehl
110	g	Staubzucker
15	g	Vanillezucker
130	g	Kristallzucker
130	g	Butter
2	g	Salz
100	g	Staubzucker
200	g	Schokolade
1	Stk	Zitrone (Saft)
50	g	Butter
100	ml	Wasser
80	ml	Obers
150	g	Marmelade



Vorbereitung

- Eier trennen
- Backofen auf 160 Grad vorheizen
- Schokolade erwärmen
- Butter, Vanillezucker und Staubzucker schaumig schlagen

Zubereitung

- Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen
- Schokolade zum Butterabtrieb rühren
- Dotter unterrühren
- Schnee unter die Masse heben
- Bei 160 Grad backen
- Für die Glasur Wasser, Zitronensaft und Staubzucker einkochen
- Schokolade dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist
- Zuletzt Butter und Obers untermischen

Finalisierung

- Abgekühlte Torte halbieren, mit Marmelade füllen und außen bestreichen
- Mit der Glasur übergießen
- Mit Schlagobers servieren

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinen
 Weichtiere