Schoko Torte nach Sacher Art

Zutaten (eine Torte mit 20 cm ⌀)

Teig

- 130 Gr. dunkle Schokoladen-Kuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- 1 Vanilleschote
- 150 Gr. geschmolzene Butter
- 100 Gr. Puderzucker
- 6 Eier
- 100 Gr. Zucker
- 140 Gr. Weizenmehl

Wir brauchen noch dazu:

- 300-400 Gr. Marillenmarmelade (je nachdem, wir mögen sie eher saftiger deswegen nehme ich 400 Gramm)
- 200 Gr. Zucker
- 150 Gr. dunkle Schokoladenkuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- Ungesüßtes Schlagobers zum Garnieren

Zubereitung

Backofen auf **170°** Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten und mit Mehl bestäuben.

Teig: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen, das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker und Mark mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Eigelb nach und nach unterrühren, die geschmolzene Kuvertüre unterheben. Auf diese Masse das steifgeschlagene Eiweiß geben. Mehl darauf sieben und alles miteinander vermengen.

Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und für 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Vorsicht: die Ofentür soll eine Fingerbreite aufbleiben

Nach 15 Minuten schließen wir den Ofen und backen den Kuchen noch für ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen Ca. 30 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Jetzt kann man das Backpapier abziehen, den Kuchen umdrehen und komplett abkühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen einmal horizontal durchschneiden.

Marmelade erwärmen und glattrühren. Die beiden aufgeschnittenen Seiten mit Marmelade bestreichen und wieder übereinander schieben. Die Seiten auch mit Marmelade bestreichen und dann für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur nehmen wir einen kleinen Topf. 125 ml Wasser mit dem Zucker bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kuvertüre grob zerkleinern und nach und nach in dem Sirup auflösen. Wir rühren solange bis es dickflüssig wird. Die komplette lauwarme Glasur auf die Oberfläche des Kuchens geben und mit einer Palette verteilen.

Am besten die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. In Österreich wird die Sachertorte mit ungesüßtem Schlagobers serviert.

Dieses Rezept habe ich schon öfter gemacht und dementsprechend für unser Geschmack ein ganz bisschen überarbeitet aber das originale Rezept von der Sacher Torte findet ihr hier auf dieser Seite: https://www.sacher.com/de/original-sacher-torte/rezept/

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com