

Sacher-Torte

Die Sacher-Torte gehört für mich zu den Klassikern, bei denen es auf die richtigen Zutaten und ein bisschen Geduld ankommt. Da wir hier in Mexiko bisher noch keine frischen Marillen bekommen haben, bereiten wir unsere Marillenmarmelade diesmal aus getrockneten Marillen selbst zu. Das funktioniert wunderbar und gibt der Torte eine besonders intensive Fruchtnote.

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 6 mittlere Eier
- 130 g weiche Butter
- 110 g Staubzucker
- ½ Vanilleschote, ausgekratzt
- 130 g Bitterkuvertüre, geschmolzen
- 110 g Kristallzucker
- 130 g glattes Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

- 100 g Marillenmarmelade

FÜR DIE GLASUR

- 80 ml Wasser
- 200 g Kristallzucker
- 170 g Bitterkuvertüre, gehackt

AUSSERDEM

- Butter und Mehl für die Springform
- etwas Kristallzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. **Biskuitmasse:** Eine Springform mit 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Eier trennen. Butter mit Staubzucker und dem Mark der Vanilleschote mehrere Minuten cremig rühren, bis die

Masse deutlich an Volumen gewonnen hat. Die lauwarme, geschmolzene Kuvertüre einrühren, anschließend die Dotter nach und nach unterrühren.

2. **Eischnee:** Backofen auf 170 °C vorheizen. Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Schnees unter die Schokoladenmasse rühren. Den restlichen Schnee gemeinsam mit dem Mehl vorsichtig unterheben.

3. **Backen:** Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen.

4. **Auskühlen:** Die fertige Torte mit etwas Kristallzucker bestreuen, auf ein Gitter stürzen und in der Form auskühlen lassen.

5. **Füllen:** Die ausgekühlte Torte aus der Form lösen und waagrecht durchschneiden. Die Marillenmarmelade erwärmen und glatt rühren. Den unteren Boden mit etwa 3 EL Marmelade bestreichen, den zweiten Boden daraufsetzen und die Torte rundum mit der restlichen Marmelade einstreichen.

6. **Glasur:** Für die Glasur Wasser und Zucker aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gehackte Kuvertüre darin auflösen. Die Glasur etwas abkühlen lassen, anschließend über die Torte gießen und mit einer Palette glatt verstreichen.

7. **Kühlen:** Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

> **SABINES TIPP**
>
> Bei der Sacher-Torte lohnt sich Geduld. Lass sie, wenn möglich, über Nacht durchziehen. Am nächsten Tag sind die Aromen wunderbar miteinander verbunden und die Torte schmeckt noch saftiger und runder. Und bei der Marillenmarmelade darf es ruhig eine richtig gute sein – sie macht geschmacklich einen deutlichen Unterschied.
>
> Ergibt 12 Stück.