

SACHERTORTE

FÜR 10-12 STÜCKE:

200 g Butter
75 g Zucker
1 gehäufter TL Vanillearoma
75 g Kakaoglasur
2 cl Rum
7 Eigelb
7 Eiweiß
100 g Zucker
175 g Weizenmehl
75 g gemahlene Mandeln
40 g Kakaopulver
3 TL Backpulver
Butter für die Form
250 g Aprikosenmarmelade
100 g Kakaoglasur
200 g Vollmilchglasur
Schokoladenspäne zum Bestreuen

1. Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillearoma der flüssigen Kakaoglasur, dem Rum und den Eigelben in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.

2. Die Eiweiße mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Eigelbcreme heben.

3. Das gesiebte Mehl, die Mandeln, den gesiebten Kakao und das Backpulver vermischen und unterheben.

4. Den Teig in eine ausgefettete Springform (24 cm Ø) füllen, glatt streichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen.

5. Nach Ende der Backzeit den Tortenboden aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

6. Die Aprikosenmarmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen, die Böden mit je 100 g Marmelade bestreichen, zusammensetzen und auf eine Tortenplatte legen.

7. Die Sachertorte mit der restlichen Aprikosenmarmelade bestreichen.

8. Die Kakao- und die Vollmilchglasur nach Packungsanweisung zubereiten und die Sachertorte damit überziehen.

9. Etwas Kakaoglasur in einen kleinen Spritzbeutel füllen und den Schriftzug „Sacher“ auf die Torte spritzen.

10. Die Torte mit Schokoladenspänen bestreuen, die Glasur vollständig fest werden lassen und die Sachertorte bis zum Verzehr kühl stellen.

