

SACHERTORTE

Zubereitungszeit: 1 h

Backzeit: 1 h

Zutaten:

5 Dotter
5 Eiweiß
100 g Butter
100 g Staubzucker
150 g Kochschokolade (dunkle Kuvertüre)
1 Prise Salz
100 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Glas Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

Glasur:

100 g Kochschokolade
120 g Butter
1 EL Wasser

Zubereitung:

Für den Teig: Das Backrohr auf 170°C vorheizen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren und nach und nach die Dotter dazugeben. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen, anschließend das gesiebte Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Nach und nach Kristallzucker und Vanillezucker hinzufügen. Den Eischnee vorsichtig mit der Masse vermischen. Den Teig in die Tortenform füllen und für circa eine Stunde bei 170°C backen. Die Torte auskühlen lassen, in der Mitte durchschneiden und eine Seite mit einem Teil der Marillenmarmelade bestreichen. Mit der anderen Tortenhälfte bedecken und die restliche Marmelade mit einem Esslöffel Wasser erhitzen und die ganze Tortenoberfläche damit bestreichen und übertrocknen lassen.

Für die Glasur: Die Schokolade in kleine Stücke brechen, zusammen mit der Butter und dem Wasser über dem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Glasur nochmals über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Torte damit sofort gleichmäßig überziehen. Mindestens zwei Stunden abkühlen lassen. Mit Schlagobers servieren. Guten Appetit!

TORTA SACHER

Preparazione: 1 h

Cottura: 1 h

Ingredienti:

5 tuorli
5 albumi
100 g di burro
100 g di zucchero a velo
150 g di cioccolato fondente
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
1 bustina di vanillina
100 g di farina
½ bustina di lievito in polvere
1 barattolo di marmellata di albicocche

Glassa:

100 g di cioccolato fondente
120 g di burro
1 cucchiaio d'acqua

Preparazione:

Per l'impasto: Preriscaldare il forno a 170°C. Ungere una tortiera di 22 cm di diametro e cospargerla di farina. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Montare il burro con lo zucchero a velo e aggiungere man mano i tuorli. Aggiungere il cioccolato fuso, quindi la farina setacciata e il lievito in polvere e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Integrare un po' per volta lo zucchero e la bustina di vanillina. Incorporare gli albumi all'impasto un po' per volta. Versare il composto nella tortiera e fare cuocere per circa un'ora a 170°C. Fare raffreddare la torta, tagliarla in due e spalmare su un lato una parte della marmellata di albicocche. Coprire con l'altra parte della torta, riscaldare la marmellata rimanente mescolandola con un cucchiaio d'acqua e spennellarla quindi sull'intera superficie della torta e aspettare che si asciughi.

Per la glassa: Rompere il cioccolato fondente in piccoli pezzi, scioglierlo insieme col burro e l'acqua a bagnomaria e lasciare raffreddare. Sciogliere la glassa di nuovo a bagnomaria e rovesciarla immediatamente sulla torta in modo uniforme. Lasciare riposare per almeno due ore. Servirla con panna montata. Buon appetito!

A cura di Elisabeth Wippel