

REZEPT FÜR SACHERTORTE

ZUTATEN:

150 g dunkle Schokolade 120 g Mehl 150 g Zucker 100 g Butter 4 Eier Etwas Backpulver	<u>Für die Füllung:</u> Aprikosenmarmelade 100 g Zucker Etwas Wasser Etwas Rum	<u>Für die Glasur:</u> 150 g Schokolade fondant 150 g Sahne 75 g Butter
---	---	---

ZUBEREITUNG:

Zuerst werden die Schokolade und Butter geschmolzen und kühl gestellt. Das Eigelb wird mit der halben Menge Zucker in einer Schüssel geschlagen. Danach werden die Schokolade und Butter hinzugefügt und geschlagen.

Das Mehl wird mit dem Backpulver gesiebt und hinzugefügt. Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker zu Eischnee geschlagen und dem Teig vorsichtig hinzugefügt.

Die Backform wird mit der Butter und dem Mehl eingeschmiert und mit dem Teig gefüllt.

Danach wird der Teig im Ofen 25 Minuten auf 180° und danach noch 25 Minuten auf 160° gebacken.

Wasser, Zucker und Rum werden 5 Minuten erhitzt.

Wenn die Torte abgekühlt ist, wird sie mit dem Sirup und der Marmelade gefüllt.

Schließlich wird die Sahne gekocht und Schokolade und Butter werden der Sahne hinzugefügt.

Die Schokolade wird auf die Torte gegossen.

Guten Appetit!