



<http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/6-sachertorte-rezepte-zum-testen-und-geniessen.html>

1. Wiener Sachertorte nach Plachutta

Zutaten

- 240 g Butter
- 120 g Staubzucker
- 120 g Kristallzucker
- 240 g Schokolade
- 12 Eidotter
- 12 Eiklar
- 180 g Semmelbrösel
- 200 g Marillenmarmelade zum Bestreichen
- Sacherglasur

Zubereitung

Handwarme Butter, Eidotter und Staubzucker schaumig rühren, auf Lipptemperatur erwärmte Schokolade begeben. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Eischnee unter den Abtrieb mengen, Semmelbrösel vorsichtig unterheben. Tortenring mit Back- oder Trennpapier einschlagen oder Springform verwenden, Masse in die Form füllen, dabei Masse leicht nach außen streichen, wodurch eine Mulde entsteht. Im vorgeheizten Backrohr backen, Rohr ausschalten und Masse noch 10 Minuten ziehen lassen. Torte erkalten lassen, Papier abziehen. Torte horizontal in der Mitte durchschneiden, mit Marmelade füllen und wieder zusammensetzen. Torte oben und an der Seite mit Marmelade hauchdünn bestreichen, mit temperierter Sacherglasur auf Glacirrost glacieren. Stocken lassen, portionieren.

- **Backrohrtemperatur:** 180 °C
- **Backdauer:** ca. 1 Stunde

Schokoladenglasur

- 300 g Staubzucker
- 250 g Kochschokolade
- 120 g Wasser

Zucker, Schokolade und Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit nassem Pinsel die Zuckerkristalle vom Gefäßrand waschen. Lösung zum „kurzen Faden“ kochen (104 °C). Gefäß in kaltes Wasser stellen. Mit Kochlöffel (bauchige Rückseite) die Glasur am Gefäßrand reiben (tablieren), bis die Glasur eine dickliche Konsistenz aufweist. Torte oder Gebäckstücke glacieren. Die Glasur kann durch Erwärmen und Tablieren wieder aufbereitet werden.

Quelle: Die Gute Küche, Ewald Plachutta, Christoph Wagner, 1993 by Verlag Orac im Verlag Kremayr u. Scheriau, Wien