

Sachertorte



Zutaten

8 Eier, Dotter und Eiweiß getrennt
1 Prise Salz
100 g Zucker
450 g Zartbitterschokolade, in Stücken,
etwas mehr, wenn du Schokoladesplitter auf
der Torte willst
450 g weiche Butter, in Stücken und etwas
mehr zum Einfetten
20 g Staubzucker
150 g Mehl (Typ 405)
50 g Speisestärke (z.B. Maizena)
240 g Marillenmarmelade
2 EL Rum

Zubereitung

Den Rühraufsatz in den fettfreien Mixtopf geben und das Eiweiß mit der Prise Salz in den Mixtopf geben.
Ohne Messbecher für 3 Min. / Stufe 3,5 steif schlagen. Dabei den Zucker durch die Öffnung des Mixtopfdeckels einrieseln lassen.
Den Rühraufsatz entfernen und das Eiweiß in eine größere Schüssel umfüllen und kaltstellen, bis es benötigt wird.

Eine Springform (Ø 26cm) am Boden mit Backpapier belegen und die Ränder einfetten.
Das Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

200 g Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern.
Mit dem Spatel nach unten schieben, 200 g Butter dazugeben und 5 Min. / 45°C / Stufe 1 schmelzen lassen.
Den Staubzucker dazugeben und nochmals 1 Min / Stufe 3 verrühren.

Erneut den Rühraufsatz einsetzen und ohne Messbecher 1 Min. / Stufe 3,5 einstellen und nach und nach das Eigelb durch die Öffnung des Mixtopfdeckels dazugeben. Mehl und Stärke dazugeben und weitere 30 Sek. / Stufe 3 unterheben.

Die Schokoladenmasse in die Schüssel zum Eischnee geben und mit einem Schneebesen unterheben.
Den Teig in die Backform füllen und glattstreichen. Die Form in das Backrohr geben und etwa 1 Stunde backen.
In der Zwischenzeit den Mixtopf spülen.

Den Kuchenboden aus dem Backrohr nehmen und komplett auskühlen lassen. Die Marillenmarmelade und Rum in den Mixtopf geben und 3 Min. / 80°C / Stufe 1 erhitzen.

Den Boden vorsichtig aus der Form lösen und einmal waagrecht halbieren.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und ca. 150 g der Marmelade darauf verstreichen.

Den zweiten Tortenboden daraufsetzen und die restliche Marmelade ebenfalls darauf verstreichen.

Die restliche Schokolade (250 g) in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
250 g Butter dazugeben und 5 Min. / 80°C / Stufe 2 erwärmen. Etwas abkühlen lassen und noch in flüssigem Zustand über die Torte gießen. Versuche die Torte gleichmäßig mit einer Schicht Schokolade zu überziehen; du kannst als Hilfsmittel einen Löffel verwenden um den Guss zu verstreichen.

Die Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Nach Bedarf kannst du noch ein paar Schokoladesplitter auf die Glasur geben, die du mit einem Sparschäler von dem Schokoladenblock abraspeln kannst.