

## Sachermasse:

8 Eiweiß und eine Prise Salz  
150 g Kristallzucker  
200 g zimmerwarme Butter  
50 g Staubzucker  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker  
200 g gehackte Kuvertüre/Zartbitterschokolade  
8 Eigelbe  
200 g Mehl  
3 TL Kakao, ungesüßt  
1 TL Backpulver

## Zum Einstreichen/Aprikotieren:

600-700 g Marillenmarmelade, fein passiert,  
ohne Stückchen

## Sacherglasur:

250 g Kristallzucker  
170 ml Wasser  
200 g dunkle Kuvertüre/Zartbitterschokolade



## Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst eine 26er Springform vor. Befettet sie mit Backspray und legt sie mit Backpapier aus (siehe Video). Heitzt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Gebt die Schokolade in eine Metallschüssel und stellt diese über ein leicht köchelndes Wasserbad und rührt immer wieder mal um, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nehmt sie vom Wasserbad und lasst sie ein paar Minuten abkühlen, bis sie nur noch lauwarm ist.
- 3) Mixt das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig. Fügt portionsweise den Kristallzucker hinzu und rührt weiter bis ein fester Eischnee entstanden ist.
- 4) Vermischt die trockenen Zutaten, also das Mehl, Backpulver und Kakao.
- 5) In einer Rührschüssel mixt ihr Butter, Vanillepulver und Staubzucker cremig.
- 6) Fügt langsam die geschmolzene Schokolade und die Eigelbe hinzu.
- 7) Rührt etwa ein Drittel der Eischnee-Masse schnell in die Schokolade-Masse ein, um diese aufzulockern. Danach werden die trockenen Zutaten und der restliche Eischnee abwechselnd hinzugefügt. Ich verwende dabei einen großen Schneebesen und erledige diesen Schritt so behutsam wie nur möglich.
- 8) Füllt die Masse in die Springform um und backt den Teig bei 170 Grad O/U Hitze auf der 2. oder 3. Schiene von unten ca. 50-55 min. Sollte er euch gegen Ende hin oben dennoch zu dunkel werden, deckt ihn mit etwas Alufolie ab.
- 9) Nach dem Backen nehmt ihr ihn aus dem Ofen, entfernt die Springform und das Backpapier und lasst ihn abkühlen.
- 10) Die meisten Böden haben oben einen Hubbel, der entfernt werden muss, damit die Torte gerade ist. Begradigt den Boden, d.h ihr schneidet oben eine etwa 3-5 mm dicke Schicht weg. Anschließend schneidet ihr den Boden ein Mal horizontal in der Mitte durch. Die Reste könnt ihr beim Kaffeepausch verdrücken, denn der Boden schmeckt auch so super oder sie einfrieren und daraus etwas Süßes machen (siehe Hinweis).



## SACHERTORTE MIT TRADITIONELLER GLASUR

11) Ich drehe den Boden nun so, dass der obere unten liegt (siehe auch Tipp mit den Zahnstochern im Video). Das sorgt zusätzlich dafür, dass die Torte etwas gerader ist. Bestreicht den unteren Boden mit heißer Marillenmarmelade. Legt den zweiten Boden darauf und aprikotiert die Torte, d.h ihr streicht sie mit heißer Marmelade ein. Stellt sie in die Kühlung und bereitet in der Zwischenzeit die Glasur zu.

### **Glasur und Fertigstellung:**

12) In einem Topf erhitzt ihr den Zucker und das Wasser so lange bis sie ca. 104-110 Grad haben. Ich verwende ein Zuckerthermometer. Es geht aber auch ohne. Dafür kocht ihr die zwei Zutaten auf. Sobald es sprudelt, schaut ihr auf die Uhr und köchelt das ganze nun 6 min auf stärkster Hitze und ohne Deckel.

13) Nehmt den Topf von der Kochstelle, wartet 1-2 Minuten bis der Sirup nicht mehr ganz so heiß ist und rührt die fein gehackte Schokolade ein.

14) Gebt die Glasur durch ein Sieb, um Luftbläschen und Klümpchen zu vermeiden.

15) Jetzt muss sie unter ständigen Rühren so lange auskühlen bis sie lippenwarm ist.

16) Ist die Glasur lauwarm und etwas zähflüssiger, kann sie über dem aprikotierten Boden verteilt werden (siehe Video). Anschließend müsst ihr schnell sein, wenn ihr noch etwas korrigieren wollt, da die Glasur schnell anzieht. Fahrt also nicht zu oft mit der Palette über die Glasur, da ihr sie sonst wieder herunterzieht.

17) Lasst sie nun gut auskühlen und verziert sie nach Wunsch mit weißer oder dunkler Schoko-Schrift. Serviert sie zu einer großen Portion geschlagener Sahne.

### **Haltbarkeit:**

\*Die Torte solltet ihr an einem kühlen Ort lagern (16-18 Grad) aber nicht im Kühlschrank, sondern im Keller oder einem anderen kühleren Ort. Dort hält sie sich sogar 1 Monat, ohne zu verderben und schmeckt jeden Tag besser, weil sie Zeit hat, durch zu ziehen.

\*Das bedeutet, dass sie sich sehr gut dafür eignet, Tage oder sogar Wochen vorher zubereitet zu werden. Wenn ihr z.B. den Boden gut verpackt, könnt ihr diesen auch einfrieren.

\*Sie ist übrigens eine tolle Unterlage für Motivtorten.

\*Einige Stunden vor dem Servieren solltet ihr sie aus der Kühlung holen und bei Zimmertemperatur lassen, weil sie sich so leichter schneiden lässt und aromatischer ist.

### **Sacher-biskvit:**

8 bjelanjaka i prstohvat soli  
150 g kristalnog šećera  
200 g mekanog maslaca na sobnoj temp.  
50 g šećera u prahu  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
200 g nasjeckane kuverture ili tamne čokolade  
8 žumanjaka  
200 g brašna  
3 kašičice kakaa  
1 kašičica praška za pecivo

### **Za premazivanje i punjenje:**

600-700 g pasirane marmelade od marelica,  
bez komadića

### **Sacher-glazura:**

250 g kristalnog šećera  
170 ml vode  
200 g kuverture ili tamne čokolade



### **Priprema:**

- 1) Pripremite okrugli kalup sa obručem i promjerom od 26 cm. Pomastite ga a zatim obložite pek papirom kao u videu pokazano. Zagrijte rernu na 170 stepeni gornji/donji grijači.
- 2) Čokoladu stavite u metalnu posudu i na lonac sa vrelom vodom koja lagano kuha na nižoj vatri. Otopite je na pari tako što ćete je svako malo promiješati. Potom je skinite sa pare i ostavite nekoliko minuta da se ohladi dok ne postane topla.
- 3) Bjelanjke skupa sa prstohvatom soli kremasto umutite a zatim postepeno dodajte kristalni šećer i nastavite mućenjem dok se ne stvori čvrsti snijeg.
- 4) Pomiješajte suhe sastojke kao što su brašno, prašak za pecivo i kakao.
- 5) U jednoj posudi kremasto umutite maslac, vaniliju u prahu i šećer u prahu.
- 6) Polako dodajte otopljenu čokoladu (ne smije biti vrela!) i žumanjke.
- 7) Umiješajte trećinu snijega od bjelanjaka malo bržim pokretima kako biste masu učinili zračnijom a zatim naizmjenično dodajte suhe sastojke i preostali snijeg. Ovaj korak odrađujem metlicom za snijeg i trudim se da radim oprezno kako ne bih uništila zrak u snijegu od bjelanjaka.
- 8) Smjesu saspite u pripremljeni kalup, poravnajte i pecite na donjoj šini (2. ili 3. od dolje) ca. 50-55 min. U slučaju da vam pred kraj na površini previše potamni, stavite sloj alu-folije na vrh i nastavite sa pečenjem.
- 9) Nakon pečenja izvadite ga iz rerne, odstranite obruč i pek papir i ostavite da se ohladi.
- 10) Većina biskvita ima neravnu površinu ili nešto kao brežuljak. Taj je potrebno odstraniti kako bi vam torta bila ravna. Poravnajte je tako što ćete otprilike 3-5 mm od površine horizontalno odsjeći. Zatim biskvit i u sredini jednom horizontalno prerežite. Ostatke biskvita možete pojesti uz kafu jer su i ovako jako ukusni ili od njih napraviti novi desert (pogledajte u napomeni).



## SACHERTORTA SA TRADICIONALNOM GLAZUROM

11) Sad cijeli biskvit okrenite naopako jer je dno uvijek ravnije od površine (pogledajte savjet sa čačkalicom u videu). Donji sloj biskvita premažite vrelom marmeladom od marelica. Stavite drugi sloj na njega pa premažite cijelu tortu sa marmeladom tako da nigdje ne ostane suho. Tortu stavite na hlađenje u frižider a u međuvremenu pripremite glazuru.

### **Glazura i ukrašavanje:**

12) U jednom loncu pomiješajte šećer i vodu i prokuhajte ih. Zatim ih kuhajte dok ne dostignu oko 104 do 110 stepeni (ako koristite termometar). Ako nemate termometar, učinite slijedeće: Prokuhajte šećer i vodu – čim ste to učinili, počnite da gledate na sat jer od tog trenutka je potrebno da se sirup kuha oko 6 min na najjačoj vatri bez poklopca, slično pripremi agde za baklavu.

13) Lonac maknite sa vatre, sačekajte 1-2 min da se malkice ohladi pa umiješajte komadiće čokolade i miješajte dok se ne otope.

14) Glazuru sipajte kroz sito kako biste odstranili grudvice i mjehuriće.

15) Sad je potrebno da se uz stalno miješanje ohladi dok ne postane topla.

16) Kad je postala topla i malo gušća, prelijte je odjednom preko cijele torte. Sad morate biti brzi, znači ako je podloga hladna, glazura će se brzo stvrdnuti tako da imate samo nekoliko poteza da je ravnomjerno raspodijelite. Ako prečesto prelazite preko glazure, velika je šansa da ćete je skinuti ili stvoriti šare na površini.

17) Tortu ostavite da se dobro ohladi pa je servirajte uz veliku porciju šlaga.

### **Rok trajanja/savjeti za serviranje/kako čuvati tortu...**

- Držite je najbolje na hladnom mjestu (16-18 stepeni) ali ne u frižideru nego npr. u podrumu ili drugom hladnijem mjestu. Tako ćete je čak i nakon mjesec dana moći konzumirati jer za Sacher tortu vrijedi da je bolja što duže stoji jer ima vremena da razvije aromu i upije marmeladu od marelica što je čini posebno sočnom.
- Ako želite, biskvit možete i zamrznuti, samo ga dobro spakujte u nekoliko slojeva prozirne folije.
- Sacher torta vam je super podloga za torte sa fondanom.
- Nekoliko sati prije serviranja je izvadite iz frižidera i ostavite na sobnoj temp. Tako ćete je lakše rezati a ujedno će razviti aromu.