

Sachertorte

Zutaten

200 g	Marillenmarmelade
40 ml	Wasser
40 g	Kristallzucker
10 g	Rum

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Marmelade glattrühren oder aufkochen.
2. Tränke abkochen: Wasser und Zucker einmal aufkochen (Läuterzucker) und Rum begeben.
3. Glasur vorbereiten: siehe Rezeptblatt (man benötigt Fondantglasur oder Schokoladenkonservglasur).

Herstellung von der glasierten Sachertorte:

1. Tortenboden: Haut abschneiden, eventuell die oberen Kanten des Tortenbodens leicht abrunden.
2. Danach den Tortenboden zweimal durchschneiden, mit glattgerührter Marillenmarmelade füllen und vorher tränken.
3. Je einen Tortenkarton (oder ein Blechblatt) unterlegen und dünn mit Marmelade außen einstreichen (oder heiß aprikotieren).
4. Auf Glasiergitter setzen und eine steife Unterlage zum Wegsetzen der Torte vorbereiten.
5. Torte rasch mit wenig Strichen überziehen. Da die Glasur sehr schnell anzieht, bleibt kaum Zeit zum Korrigieren (Deshalb von Anfang an genügend Glasur aufgießen).
6. Die glasierte Torte sofort auf die vorbereitete Unterlage setzen und die Glasur erstarren lassen.
7. Eventuell abgelaufenen Überzug mit einem kleinem Messer wegschneiden und temperiert servieren.

Hinweis

Laut Codex Bestimmung darf nur „Sacher“ genannt werden, wenn:

1. Das verwendete Fett nur Butter ist.
2. Der Schokolade und Zuckeranteil mind. 15% des Rezeptgewichts beträgt.
3. Es ist ein teilweiser Ersatz von Mehl durch Weizenstärke zulässig.
4. Wenn man der Masse Nüsse oder Mandel beifügt, so wird diese als „Nuss- „oder „Mandel Sacher“ bezeichnet.

Traditioneller Weise wird die Sacher Torte mit frisch geschlagenem Obers serviert.

Eine Sachertorte lässt sich ohne weiteres 2-3 Tage aufbewahren.