

Tici Kaspar

SACHERTORTE á la Tante Isabella

Für 1 Torte:

Torte

- 180 g Schokolade, zartbitter
- 180 g Butter
- 8 Eidotter
- 5 Eiklar
- 240 g Backzucker
- 160 g Weizenvollkornmehl
- Prise Salz

Schokoglasur

- 100 g Schokolade
- 100 g Schlagobers

Zum Füllen

- Marillenmarmelade
- Schuss Rum

Zubereitung:

- Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter in einer kleinen Stielkasserolle bei niedriger Temperatur schmelzen.
- Eidotter nach und nach in die lauwarme (darf nicht heiß sein) Schokomasse rühren.
- Eiklar mit einem Spritzer Zitronensaft aufschlagen, nach und nach Backzucker beimengen und steif schlagen.
- Das gesiebte Mehl abwechselnd mit dem Eischnee unter die Schokomasse heben.
- In eine zuvor gefettete und bemehlte Tortenform gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Hitze) ca. 40 – 45 Minuten backen.
- Für die Glasur Schokolade in kleine Stücke hacken und bei niedriger Temperatur mit dem Schlagobers schmelzen.
- Die ausgekühlte Torte halbieren, Marmelade mit einem Schuss Rum erwärmen, gut verrühren und auf der halbierten Torte großzügig auftragen.
- Mit der zweiten Hälfte wieder schließen und auch oben mit Marmelade bestreichen.
- Kurz in den Kühlschrank damit die Marmelade anziehen kann, dann mit der Schokoladen-Ganache glasieren und wiederum für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus 1 Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel