

# *Sachertorte*

Zutaten:

140g Butter, 160g Zucker, 180g Schokolade, 8 Eier, 30g Puderzucker, 140g Mehl, 1TL Backpulver, 200 g Aprikosenkonfitüre, 2 EL Marillenlikör, 200g Kuvertüre

Butter mit Zucker sahnig rühren, die im Wasserbad zerlassene und unter Umrühren abgekühlte Schokolade dazugeben und die Masse dickschaumig rühren. Die Eier trennen, nach und nach Eigelb zugeben und die Masse kräftig schlagen. Eiweiß mit Puderzucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Schokoladencreme gleiten lassen. Mehl mit Backpulver mischen und langsam unter umrühren dazugeben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgekleideten oder eingefetteten Springform geben und bei 175 °C Ober-Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Die Torte aus der Form nehmen und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre mit dem Marillenlikör mischen und erwärmen (z.B. in der Mikrowelle) und dann auf der Torte und dem Rand verteilen. Wenn die Torte vollständig abgekühlt ist, die Kuvertüre im Wasserbad zerlassen und die Torte damit überziehen. Nach Belieben die Torte in 12 Stücke einteilen und mit Zuckerguss auf jedes Stück den Namenszug „Sacher“ schreiben.

Guten Appetit !!