

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kleine Sachertorte mit weißem Schokoüberzug

Zutaten für den Teig:

75 g Zartbitter-Schokolade

3 Eier

75 g weiche Butter

75 g Zucker

80 g gemahlene Mandeln

3 TL Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

Fett und Mehl für die Form

3 EL Aprikosenkonfitüre

150 g weiße Kuvertüre

Den Backofen auf 175 °C (Gas Stufe 2) vorheizen. Ein Springform von 18 cm gründlich fetten und mit Mehl ausstreuen.

Die Schokolade hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und beiseite stellen. Die Butter cremig schlagen, nach und nach dem Zucker und die Eigelbe unterrühren. Die lauwarmer Schokolade unterziehen. Den Eischnee auf die Schokoladencreme geben. Die Mandeln, das Mehl und das Backpulver mischen und auf den Eischnee streuen, alles vorsichtig untereinander heben. Nicht zu viel rühren, um das Volumen zu erhalten.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, die Oberfläche glatt verstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Formenrand lösen und den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und Oberfläche und Rand der Torte damit bepinseln. Antrocknen lassen.

Die weiße Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Torte damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Sobald der weiße Guss fest ist, das Tortenfoto auflegen und den Kuchen präsentieren.