



SACHERTORTE



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

125 g

200 g Butter

200 g Schokolade

9 Eigelb

340 g Kristallzucker

9 Eiweiss

Prise(n) Salz

200 g Weissmehl

Butter, für die Form

Aprikosenkonfitüre, zum Bestreichen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. >QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen.
4. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
5. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
7. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.
8. content not maintained in this language