



# SACHERTORTE



## QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

<b>125 g</b>	
<b>200 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>9</b>	Eigelb
<b>170 g</b>	Puderzucker
<b>200 g</b>	Schokolade, geschmolzen
<b>9</b>	Eiweiss
<b>170 g</b>	Zucker
<b>200 g</b>	Weissmehl
	Butter, für die Form
	Aprikosenkonfitüre, zum Bestreichen

## FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
<b>60 g</b>	Butter

## ZUBEREITUNG

1. >QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
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