



# SACHERTORTE



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 SPRINGFORM (28 CM Ø)

### FÜR DIE TORTE

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Butter
<b>0.5</b>	Vanilleschote(n), ausgekratzt
<b>60 g</b>	Puderzucker
<b>6</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>6</b>	Eiweiss
<b>250 g</b>	Zucker
	Salz
<b>170 g</b>	Weissmehl
<b>30 g</b>	Kakaopulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	Aprikosenkonfitüre
<b>20 ml</b>	Rum

### FÜR DIE GLASUR

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>300 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Convothem auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Für die Torte ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mit Butter, Vanillemark und Puderzucker schaumig schlagen und die Eigelb langsam einrühren.
3. Temperierte Schokolade beimengen.
4. Eiweiss und Zucker mit etwas Salz steif schlagen. Mehl mit Kakaopulver versieben und unter die Schokolademischung heben. Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in die befettete Springform füllen, im vorgeheizten Convothem 40 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Schokoladeboden in der Mitte durchschneiden und innen und aussen mit der Marmelade-Rum-Mischung bestreichen.
7. Für die Glasur QimiQ in die geschmolzene Schokolade einrühren und auf 34° C erwärmen. Torte mit der Schokoladeglasur gleichmäßig überziehen und auskühlen lassen.