

Omas Sachertorte



Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Zartbitterschokolade	Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Backrohr auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen, fetten und mit Mehl bestäuben.
150 g	Butter, Zimmertemperatur	Butter schaumig rühren Zucker löffelweise zugeben. Geschmolzene Schokolade zugeben.
180 g	Zucker	
6	Eier	Einzel zugeben und gut verrühren.
120 g	Mehl	Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Etwa 45-55 Minuten backen (Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen) Danach Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit einem langen Messer in der Mitte einmal quer durchschneiden.
30 g	Stärkemehl	
2 TL	Backpulver	
1 Glas	Marillenmarmelade (Aprikose)	In einem Topf erwärmen, die Hälfte der Marmelade auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden wieder aufsetzen. Mit der restlichen Marmelade den Rand und den Deckel bestreichen.
200 g	Zartbitterschokolade	Schokolade mit der Sahne in einem Topf langsam erwärmen und gut verrühren, Glasur auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Zuerst die Glasur am oberen Rand und am Seitenrand mit einem Löffel auftragen, dann den Rest in die Mitte gießen und vorsichtig verteilen. Kuchen kühl stellen. Mit Schlagsahne servieren.
180 g	Sahne	