



SACHERTORTE

1. Die Tortenform mit Kronen Original Margarine austreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Backpulver versieben. Eier trennen. Kleingehackte Kochschokolade über einem Wasserbad schmelzen.
3. Zimmerwarme Kronen Original Margarine, Eidotter und Staubzucker schaumig rühren (ca. 10 Min.). Lauwarme Kochschokolade unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen. Mehl unterheben und Rum beimengen. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben, zu festem Schnee schlagen und behutsam unter die Eiermasse heben. Auf unterer Schiene ca. 50 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Tortenreifen ablösen und Torte einmal waagrecht durchschneiden.
4. Marillenmarmelade langsam aufkochen und auf Sacherboden verteilen, Deckel aufsetzen und rundum mit Marillenmarmelade einstreichen.
5. Für die Glasur Kuvertüre fein schneiden. Schlagobers mit Honig aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Sachertorte auf ein Gitter legen, mit der Glasur überziehen und 1 Stunde kaltstellen.

Tipp: Anstatt mit Mehl kann die Tortenform auch mit Haselnüssen ausgestaubt werden.

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT 24 CM DURCHMESSER:

Sachermasse:

- 6 Eier
- 100 g Staubzucker
- 150 g Kochschokolade
- 125 g Kronen Original Margarine
- 100 g Kristallzucker
- 150 g Mehl
- 1/2 Packerl Backpulver
- 3 EL Rum

Glasur:

- 300 g dunkle Kuvertüre
- 100 ml Schlagobers
- 2 EL Honig
- Marillenmarmelade zum Bestreichen