

# **Sachertorte**

## **Rezept:**

**200 g Butter**  
**55 g Marzipan**

**10 Eigelb**  
**310 g Zucker**  
**Vanille**

**10 Eiweiß**  
**Pr. Salz**

**180g Mehl**  
**80g Weizenpuder**  
**90g Kakao**  
**70g Nüsse gemahlen**  
**7g Backpulver**

**Läuterzucker/Rum**  
**Johannisbeer Konfitüre**  
**Kuvertüre 60/40**

## **Kochanleitung / Schritt für Schritt:**

1. Butter und Marzipan schaumig rühren
2. Eigelb Zucker Vanille schaumig rühren
3. Eiweiß steif schlagen
4. Butter/Marzipan Masse und Eigelb Masse verrühren und Eischnee unterheben
5. Mehl, Weizenpuder und Kakao sieben mit Nüssen vermischen und unter die Masse heben.
6. In eine Runde Backform 28 cm einfüllen und bei 170 °C Heißluft ca. 40 Min backen.
7. Nach dem Backen abkühlen lassen und den Tortenboden 2 x schneiden
8. Die einzelnen Böden mit Läuterzucker/Rum gut tränken
9. Mit Johannisbeer Konfitüre füllen und zusammensetzen
10. Mit Kuvertüre überziehen.

Von Bernhard