

Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:

Teig:

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut Kuvertüre)

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

225 g Kuvertüre 70% und

60 g Butter

50 ml Milch

Zubereitung:

Teig

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backroehrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig

verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

Glasur:

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)

Schokoladenbiskuit

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

Überzug und Füllung

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker

50g Crème double

30g Puderzucker

4cl brauner Rum

250g Marillenkönfitüre

50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



Zutaten:

210g zimmerwarme Butter
175g Staubzucker
1Pkg. Vanillezucker
9 Eidotter
9 Eiklar
200g dunkle Schokolade
175g Kristallzucker
210g glattes Mehl
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

Glasur:

200g Kristallzucker
125g Wasser
150g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die

Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.