

Max Ertl
Sachertorte

Freitag, 23. Juli 2021

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
150 g Weizenmehl Type 405

Für den Sacherboden:

20 g dunkle Kuvertüre (ca. 70%)
8 Eier
160 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Weizenmehl Type 405
40 g Kakaopulver
20 g Haselnüsse, gemahlen
30 g Mandeln, gemahlen
80 g Butter, flüssig



Für Tortenfüllung und Überzug:

150 ml Wasser
50 ml Rum
400 g Aprikosenkonfitüre
200 g Johannisbeerkonfitüre
200 g Preiselbeerkonfitüre
150 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
300 g dunkle Kuvertüre (ca. 70%)

Zubereitung:

- Für den Mürbeteigboden** Butter, Zucker, Ei, Salz und abgeriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.
 - Das Mehl in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig abdecken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
 - Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
 - Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Einen Kreis von 26 cm Durchmesser ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.
 - Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Tipp: Mürbeteig kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden. In Frischhaltefolie verpackt hält er sich im Kühlschrank ca. 6 Tage. Tiefgefroren sogar ca. 6 Monate.

6. **Für den Sacherboden** den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
7. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad auflösen.
8. Die Eier trennen. Zucker in 120 g und 40 g aufteilen.
9. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee aufschlagen, dabei nach und nach 120 g Zucker unterrühren.
10. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel aufschlagen.
Dann das aufgeschlagene Eigelb unter den Eischnee heben.
12. Das Weizenmehl sieben und mit Kakao, Haselnüssen und Mandeln mischen.
13. Diese Mehl-Nuss-Mischung und vorsichtig unter die Eiermasse heben.
14. Zuletzt die geschmolzene Kuvertüre und flüssige Butter vorsichtig untermischen.
15. Einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier einschlagen, auf ein Backblech stellen (oder 1 Springformen mit 26 cm Durchmesser ausfetten) und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 -40 Minuten backen.
16. Den gebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, dann aus dem Ring herauslösen.
17. Für die Tränke Wasser mit Rum mischen.
18. Die Hälfte der Aprikosenkonfitüre in einen Topf geben und aufkochen.
19. Restliche Aprikosenkonfitüre mit Johannisbeer- und Preiselbeerkonfitüre in einen Topf geben, vermischen und erwärmen.
20. Den gebackenen Tortenboden dreimal horizontal durchschneiden, so dass 4 Tortenscheiben entstehen.
21. **Für den Tortenaufbau** den Mürbeteigboden mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen.
Darauf einen Sacherboden setzen.
22. Den Boden dezent tränken und 1/4 der Konfitürenmischung darauf streichen.
Den zweiten Sacherboden darauf legen, diesen kräftig tränken und wieder 1/4 der Konfitürenmischung darauf verstreichen. Den dritten Sacherboden darauf legen, diesen dezent tränken und wieder 1/4 der Konfitürenmischung darauf verstreichen.
Den vierten Sacherboden darauf legen und mit restlicher Konfitürenmischung bestreichen, auch den Seitenrand.
23. Marzipanrohmasse mit Puderzucker gut vermischen und anwirken. Dann mit einem Rollholz sehr dünn auswellen (anstatt Mehl etwas Puderzucker zum Auswellen benutzen)
24. Tortenoberfläche und den Tortenrand mit dem Marzipan einschlagen. Die eingeschlagene Torte auf ein Kuchengitter setzen.
25. **Für den Überzug** die Kuvertüre temperieren, dazu 220 g Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad erwärmen und auflösen, die Kuvertüre sollte nicht heißer als ca. 45 Grad sein. Restliche 80 g Kuvertüre sehr klein hacken, die Schüssel

mit der flüssigen Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und die gehackte Kuvertüre in die heiße aufgelöste Kuvertüre einrühren, Vorsicht keine Luft einschlagen.

26. Die vorbereitete Torte mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Das geht am besten mit einer Palette.

27. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist mit einem warmen langen Messer die Stücke einteilen damit die Schokolade später beim Scheiden nicht ungewollt splittert.

28. Kuvertüre fest werden lassen und nach Wunsch mit heller flüssiger Kuvertüre beschriften.

Tipp zur Herstellung der Kuvertüre zum Beschriften:

30 g dunkle (oder weiße) Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad erwärmen und auflösen. Dabei darf die Kuvertüre nicht heißer als ca. 45 Grad werden. **1-2 Tropfen Kondensmilch (oder ein Obstbrandschnaps)** zur flüssigen Kuvertüre geben und unterrühren. So stockt sie leicht an und man kann besser mit ihr schreiben. Die Kuvertüre in eine kleine aus Pergament- oder Backpapier gefaltete Spritztüte geben und die Torte damit beschriften. Man kann auch einen Marzipandeckel, von etwas kleinerem Durchmesser beschriften und diesen anschließend auf die Torte legen.