



# Sacher torte met glazuur

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

:

Mixer met garden  
Springvorm Ø24 cm  
Groot broodmes

## Voor de sacher torte:

1 pak Dr. Oetker Sachertorte  
150 g boter of margarine  
3 eieren  
75 ml water  
250 g abrikozenjam

## 1 Voorbereiden:

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn en de boter zacht is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker bakspray.

## 2 Sacher Torte beslag bereiden:

Doe de sacher torte mix, de eieren en de zachte boter in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het sacher torte beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een glad beslag. Controleer of de bakvorm op de bakplaat staat. Verdeel het sacher torte beslag over de springvorm en strijk het glad.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



### ③ Sacher Torte bakken:

Bak de sacher torte taart in het midden van de oven in 45-50 minuten gaar. Laat de sacher torte vervolgens afkoelen op een rooster en verwijder na 10 minuten de springvorm.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 45 - 50 minuten**

### ④ Sacher Torte glazuren:

Leg het zakje chocoglazuur 10 minuten in een pannetje met een ruime hoeveelheid heet kraanwater ( ca. 75°C). Snijd de sacher torte horizontaal door met een groot broodmes. Bestrijk de onderste helft met abrikozenjam en plaats daarna de bovenste taarthelft erop. Haal het zakje uit het water, kneed deze voorzichtig en knip een bovenhoek van het zakje. Verdeel het glazuur over de afgekoelde sacher torte. Strijk dit met de achterkant van een mes glad en laat het geheel hard worden.

