



Sacher torte met glazuur

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de Sacher torte:

170 g chocolade puur
130 g boter of margarine
110 g poedersuiker
200 g abrikozenjam
6 eieren gesplitst
110 g fijne kristalsuiker
1 tl Dr. Oetker Bourbon Vanille-extract
130 g tarwebloem

Voor het glazuur:

100 ml slagroom
200 g chocolade
35 g roomboter

Extra nodig:

mixer met garden
springvormen Ø24 cm
taartzaag of broodmes

- 1 Voorbereiden:**
Vet de springvorm in met roomboter en bestuif met bloem.
- 2** Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 165 °C
- 3 Sacher Torte beslag bereiden:**
Smelt de chocolade au bain-marie. Doe dit door een kom met de chocolade boven een pan met komende water te hangen.
- 4** Splits de eieren. Zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Anders zal het eiwit niet stijf worden.
- 5** Mix de boter, poedersuiker, zout en de vanille extract wit en luchtig. Voeg de eierdooiers een voor een toe. Voeg het volgende eidooier toe als de andere is opgenomen. Roer de gesmolten chocolade voorzichtig toe aan het botermengsel.
- 6** Zeef de bloem en vouw/schep de bloem voorzichtig door het mengsel.



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



- 7 Mix in een andere kom de eiwitten stijf. Voeg de kristalsuiker toe als het eiwit iets wit wordt. Mix door totdat de eiwitten stijf zijn. (Testje: houdt de kom op z'n kop; blijft het eiwit in de kom dan zijn de eiwitten stijf.)
- 8 Vouw/schep als laatste de stijfgeklopte eiwitten door het eidooiermengsel. Giet het beslag in de springvorm. Bak de taart af in 1 uur.

Baktijd: 60 Minuten

- 9 Laat de taart 10 minuten afkoelen, verwijder de taart uit de springvorm en draai de taart op z'n kop. Zo krijgt de taart een mooi vlakke bovenkant. Laat de taart volledig afkoelen.
- 10 **Sacher Torte vullen:**
Snijdt de taart horizontaal door de helft. Bestrijk de onderste helft van de taart met de abrikozenjam. Plaats de bovenste helft van de taart terug op de onderste helft van de taart.
- 11 **Sacher Torte glazuren:**
Verwarm de slagroom in een pannetje. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe dit in een vuurvaste kom. Giet de warme slagroom op de chocolade en voeg de roomboter toe. Hang de kom boven een pan met heet water. En maak een mooie gladde chocoladeglazuur.

