

Schokoladengenuss: Sachertörtchen



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

Teig:

110 g Butter
105 g Zucker
50 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
3 Eigelb
3 Eiweiß 70 g Mehl

Füllung:

Marillenmarmelade

Glasur:

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
Ca. 60 g Schlagsahne

ARBEITSSCHRITTE

1. Butter und Zucker zusammen verrühren.
2. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und danach hinzufügen.
3. Die 3 Eier trennen. Das Eigelb in die Butter-Zucker-Schokoladenmasse einrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
4. Nach und nach jeweils etwas Mehl zusammen mit etwas Eischnee unter die Schokoladenmasse rühren.
5. Mit etwas Butter die Backformen einfetten. Danach mit etwas Mehl die Formen auskleiden.
6. Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen.
7. Bei ca. 170 °C (Ober/Unterhitze) ca. 20 Minuten lang backen lassen.
8. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen.
9. Alle Törtchen in der Breite mittig einmal durchschneiden.
10. Auf die untere Hälfte Marillenmarmelade streichen und die obere Hälfte wieder darauf legen.
11. Die Schokolade mit der Schlagsahne im Wasserbad schmelzen lassen und danach gleichmäßig auf die Törtchen verteilen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, Backzeit: ca. 20 Minuten

sternenwind.wordpress.com