



## Sachertorte

Zutaten (für 16 Stück)		Menge
	Margarine	160 g
	Zucker	150 g
	Bourbon Vanillezucker	2 gestr. TL
	Eier	5 St.
	Zartbitter-Schokolade	150 g
	Backpulver	1 TL
116046	Speisestärke (Mondamin UFS)	150 g
508032	Aprikosenkonfitüre	250 g
	Schokoladen-Fettglasur (oder Kuvertüre, halbbitter)	150 g
	Backpapier für die Form	

### Zubereitung:

1. Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen.
2. Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren.
3. Backpulver und Speisestärke mischen und unter die Masse rühren.
4. Masse in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Gas: Stufe 2 / Umluft: 150°C) ca. 35 Minuten backen.
6. Nach dem Backen die Torte auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.
7. Torte einmal durchschneiden, Platten mit Konfitüre bestreichen, zusammensetzen und Rand mit Konfitüre bestreichen.
8. Schokoladen-Fettglasur schmelzen und die Torte damit überziehen.

### Nährwerte pro Stück

Energie	1275 kJ / 304 kcal
Eiweiß	4 g
Fett	15 g
Kohlenhydrate	38 g