

Klassisk Sachertårta

Ett klassiskt recept på Sachertårta med en tjock och krämig glasyr på toppen.

8 - 9 bitar



Lite träning krävs



up to 100 Min.



Ingredienser:

Chokladkaka:

100 g mörk choklad hackad
100 g smör osaltat
1 st Vaniljstänger frön från
5 st ägg
125 g socker
100 g vetemjöl
3 dl aprikosmarmelad eller
apelsinmarmelad

Topping & dekoration:

50 g smör
2 msk vispgrädde
3 msk florsocker
150 g mörk choklad finhackad
Silverpärlor

- 1** Gör så här:
Sätt ugnen på 180 grader.
- 2** Skrapa fröna ur vaniljstången. Smält hackad choklad, smör och vanilj i en skål över vattenbad. Separera äggen i vitor och gulor. Ta bort chokladen från vattenbadet och rör ner äggulorna i chokladblandningen.
- 3** Vispa äggvitorna till vitt skum med elvisp. Tillsätt socker lite åt gången och vispa det hårt. Vispa försiktigt i 1/4 av vitorna i chokladblandningen och sedan ytterligare 1/4. Vänd sedan ned de resterande vitorna i chokladblandningen med en slickepott.
- 4** Sikta över mjölet lite i taget och vänd försiktigt ner det i smeten. Häll smeten i en smord springform.
- 5** Grädda kakan i 30-40 minuter. Låt svalna på galler. När den svalnat, lossa sidorna på springformen och tag försiktigt ur kakan. Vänd den upp och ner. Skär igenom den med en brödkniv, fiskelina el. dyl., så du får två kakbottnar.
- 6** Bred 1 dl marmelad på den nedersta botten och lägg den andra botten ovanpå. Bred ut resten av marmeladen på sidorna och toppen av kakan.



7 Chokladglasyr:

Smält smör tillsammans med grädde och florsocker utan att det börjar koka. Tillsätt den finhackade chokladen och rör till en slät smet. Blandningen får inte koka! Ställ kakan på ett galler med bakplåtspapper under. Häll glasyren på toppen av kakan, bred ut med slickepott så det rinner ner och täcker sidorna.

- 8 Låt glasyren stå och stelna under en timmes tid. Flytta sen över den till ett kakfat med hjälp av en tårt- eller stekspade. Dekorera med silverkulor.

