

Sachertorte im Glas

Kategorien:

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Kuchenteig:

100 g Lindt Excellence 70%
75 g weiche Butter
3 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
50 g Mehl mit 1 TL Backpulver gemischt

Für die Marillen:

250 g frische Marillen (ersatzweise
tiefgefrorene)
100 g Gelierzucker 1:2
Saft von 1 Zitrone

Für die Creme:

150 ml Schlagobers
30 g Butter
150 g Lindt Excellence 70%
75 g Zucker
40 g Creme fraîche

Zum Schichten und Dekorieren:

30 ml Rum
2,5 EL Staubzucker
200 g halbstreif geschlagenes Schlagobers
Lindt hauchdünne Täfelchen

Zubereitung

Schokolade in Stcke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Ofen auf 160 C vorheizen.

Eier trennen.

Eigelb nach und nach unter die geschmolzene Schokolade rhren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Eischnee und Mehlmischung abwechselnd behutsam unter die Masse heben.

Teig in ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 20 x 20 cm) geben, glatt streichen und ca. 20–25 Minuten backen.

Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Inzwischen Marillen waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden.

Mit Gelierzucker und Zitronensaft etwa 5 Minuten in einem Topf sprudelnd kochen lassen.

Dabei öfter umrühren. Marillenragout abkühlen lassen.

Für die Creme Schlagobers aufkochen, Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und auflösen.

Etwas abkühlen lassen.

50 ml Wasser mit Zucker aufkochen, Creme frache und Schokoladenmischung unterrühren.

Creme abkühlen lassen.

Rum mit 2 EL Wasser und Staubzucker verrühren.

Aus dem abgekühlten Schokokuchen Kreise in Größe des Glases ausstechen.

Diese zuerst mit der Rummischung tränken, dann je 2 Kuchenkreise pro Glas abwechselnd mit Marillenragout in die Gläser fllen.

Halbsteifes Schlagobers darauf verteilen, Gläser bis zum Rand mit der Creme fllen und mit je einem Schokoladentfelchen verzieren.