

essenzielle Sachertorte light (Zutaten für 10 Stück – Form Ø 24 cm)

- ⑦ 100 g Kochschokolade
- ⑦ 150 g Weizenmehl glatt
- ⑦ ½ P. Backpulver (8 g)
- ⑦ 3 Eier
- ⑦ 110 g Staubzucker
- ⑦ 125 ml Milch, etwas Salz
- ⑦ 75 g zimmerwarme Margarine (ohne Palmfett)*
- ⑦ 190 g zuckerreduzierte, passierte Marillenmarmelade
- ⑦ 65 g fertige Schokoglasur aus dem Becher (das ist etwa 1/3 eines handelsüblichen Bechers)

Unser Tipp: Erhitzen Sie den Becher für die Glasur in der Mikrowelle (max 360 Watt) in 1 min-Abständen. Wenn etwa 1/3 der Glasur geschmolzen ist, reicht dies, um die Torte damit zu glasieren. Den Rest heben Sie für die nächsten Torten auf.

Kochschokolade im Backrohr bei 90°C schmelzen. Dann das Rohr auf 170°C O/U weiter aufheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Margarine mit Zucker und Dottern schaumig rühren. Die weiche Schokolade einrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch abwechselnd dazurühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Bei 170°C ca. 40-45 Minuten backen. Machen Sie entweder die Stäbchenprobe oder drücken Sie sanft mit der flachen Hand auf die Oberfläche. Wenn der Teig kaum mehr nachgibt und sich fest anfühlt, ist die Torte fertig.

Die ausgekühlte Torte waagrecht durchschneiden, mit etwa 2/3 der Marmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Den Deckel und den Rand mit dem Rest der Marmelade bestreichen. Glasur (im Becher) im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen (siehe Tipp). Die Torte auf ein Gitter stellen und Backpapier unterlegen. Die flüssige Glasur in die Mitte der Torte leeren. Nun die Torte leicht anheben und sanft schwenken, so dass sich die Glasur überall auf der Oberfläche gut verteilt. Anschließend Glasur fest werden lassen und genießen.



*Wir verwenden Margarine statt Butter, weil wir im Vergleich festgestellt haben, dass der Teig einfach flaumiger wird. Sie können natürlich auch gerne Butter nehmen.