

Sachertorte

Springform 20 cm

Zutaten: 2-3 Eßl Haselnusskrokant, 50 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 40 g Marzipanrohmasse, 70 g Zucker, 1 Pr Salz, 11/2 Essl. Speisestärke, 4 Eßl. Mehl, 6 Eßl. Kakaopulver, 100g Johannisbeerkonfitüre, 150 g Zatbitterkuvertüre.

Zubereitung:

1. Krokant fein mahlen, das Fett schmelzen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 g vorheizen, die Springform einfetten und mehlen.
2. Eier trennen, Eigelb mit Marzipanrohmasse, 2 Eßl. Zucker und Salz schaumig rühren. Das geschmolzene Fett untermischen, die Speisestärke, Mehl, Kakao und Krokant mischen und unter die Masse rühren.
3. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee rühren und unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in die Form füllen und 30 min. backen.
4. Den Kuchen einmal teilen und mit leicht erwärmtem Johannisbeergelee bestreichen.
5. Die Kuvertüre schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen.

Evtl. Späne machen!

