



Sachertorte Oma Buchholtz

Diese Torte ist mittlerweile ein echter Klassiker für Motivtorten. Das Legendäre Rezept von meiner lieben Freundin Uschi Schröder (in Fachkreisen als Shanghai-Uschi bekannt ;-)) von [Cakes Galore Shanghai](#)

Sie ist besonders gut für Motivtorten geeignet (Also die Sachertorte, nicht die Uschi ;-)), da sie eine Woche durchziehen soll und von Tag zu Tag besser wird - man hat also reichlich Zeit, sie in Ruhe auszudekorieren. Ausserdem ist sie schön stabil und von daher optimal geeignet.

Zutaten:

200g weiche Butter,
200g gesiebter Puderzucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
200g hochwertige dunkle Schokolade
7-8 Eier (je nach Groesse) getrennt,
200g gesiebttes Mehl,
3 Teelöffel gesiebter Kakao,
1 Prise Salz,
1 Teelöffel Backpulver,
je 3 Esslöffel Aprikosen- und Orangenlikör,
250g Aprikosenmarmelade





Zubereitung:

Butter mit den Zuckern schaumig schlagen und nach und nach die Eigelbe unterziehen.

Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen, nicht zu warm werden lassen, und abgekühlt unter die Buttercreme rühren.

Eiweiss zu festem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem mit Kakao, Backpulver und Salz vermischtem Mehl unterheben.

Im vorgeheiztem Backofen bei 160°C 40-50 Minuten backen, (Stäbchenprobe)

Torte herausnehmen und zum auskühlen umgedreht auf ein Gitter stellen.

Am 2. Tag die Torte 1-2 Mal mit einem Messer teilen.

Die Marmelade mit dem Likör glattrühren, die Böden satt mit diesem Gemisch bestreichen.

Die Böden aufeinander setzen und von aussen bestreichen. Einen Tag antrocknen lassen.

Am 3. Tag die Torte mit Ganache einstreichen und kühlen, bis sie fest ist. Danach mit Fondant eindecken.

Nun muss die Torte noch 7 Tage kühl ruhen, (optimal ist im kühlen Keller, sonst im Kühlschrank) bevor sie angeschnitten wird.

Die Torte vor dem Anschneiden langsam zur Zimmertemperatur aufwärmen lassen und kleine Stücke servieren.

Die Torte wird mit dem Ruhen immer saftiger und ist sehr reichhaltig.

Danke Uschi! :-)

