



## SACHERTORTE / **AUSTRIAN CHOCOLATE CAKE**

26er Springform / 10 inch baking pan

<b>Zutaten Kuchen</b>	<b>Ingredients Cake</b>
200 g dunkle Schokolade, geschmolzen	1 1/3 cups dark chocolate, melted
8 Eiweiß	8 egg whites
8 Eigelb	8 egg yolk
Salz	1 cup butter
200 g Butter	pinch of salt
300 g Zucker	1 1/3 cup sugar
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
300 g Mehl	2 1/2 cups flour
20 g Backkakao	1/3 cup cocoa powder
400 g Aprikosenmarmelade	2 cups apricot jam
<b>Zutaten Tränke</b>	<b>Ingredients Syrup</b>
40 ml Wasser	1/4 cup water
30 g Zucker	1/4 cup sugar
20 ml Rum	3 tsp rum or 1 tsp rum extract
<b>Zutaten Glasur</b>	<b>Ingredients Glaze</b>
200 ml Sahne	1 cup whip cream
30 g Butter	1/8 cup butter
200 g dunkle Schokolade	1 1/3 cups dark chocolate

### **Zubereitung Kuchen**

- 1. Eiweiß steif schlagen mit Prise Salz**
- 2. nach und nach die Hälfte des Zuckers dazugeben**
- 3. den Eischnee in eine andere Schüssel geben**
- 4. die trockenen Zutaten sieben**
- 5. die zimmerwarme Butter circa 5 min aufschlagen und den restlichen Zucker hinzufügen**
- 6. nach und nach während des Rührens die Eigelb hinzugeben**
- 7. die leicht abgekühlte geschmolzene Schokolade während des Rührens einfließen lassen**
- 8. jetzt den Eischnee mit einem Schaber in drei Schritten vorsichtig unter die Schokomasse heben**
- 9. in drei Schritten die gesiebten trockenen Zutaten unterheben**
- 10. die Backform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen**
- 11. bei 170°C Ober/Unterhitze für circa 50-60 min backen (Stäbchenprobe)**

### **Zubereitung Tränke**

- 1. alle Zutaten vermischen**
- 2. den Kuchen vollständig auskühlen lassen und halbieren**
- 3. die zwei Kuchenböden mit Tränke tränken**
- 4. auf den unteren Boden die Aprikosenmarmelade streichen und den Kuchendeckel darauf geben**
- 5. den gesamten Kuchen von außen mit Aprikosenmarmelade glatt einstreichen**

### **Zubereitung Glasur**

- 1. Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und heiße Sahne darüber gießen**
- 2. 10 min stehen lassen und anschließend so lange vermischen, bis eine glänzende Masse entstanden ist**
- 3. Glasur über den Kuchen gießen**

### **Instructions Cake**

- 1. whip egg whites and salt until stiff**
- 2. add half of the sugar while whipping to egg whites**
- 3. place stiff egg whites into a separate bowl**
- 4. sieve dry ingredients**
- 5. beat butter at room temp. For 5 min with remaining sugar**
- 6. add egg yolk on at a time**
- 7. add slightly cooled off melted chocolate while mixing**
- 8. in three steps carefully fold egg whites into chocolate mixture**
- 9. in three steps add the dry ingredients by folding them in**
- 10. grease, flour and line baking pan with parchment paper and pour batter into it**
- 11. bake at 340° F for approx 50-60 minutes (insert toothpick)**

### **Instructions Syrup**

- 1. mix all ingredients together**
- 2. let cake cool off and cut into half**
- 3. soak cake layers with syrup**
- 4. spread apricot jam on bottom cake layer**
- 5. cover whole cake with apricot jam smoothly**

### **Instructions Glaze**

- 1. place butter and chocolate in a bowl and pour hot whip cream over it**
- 2. let sit for 10 min and then mix until you have a shiny glaze**
- 3. pour glaze over cake**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**