

Backen für Singles: Sachertorte

Zutaten:

Teig:

- 25 g Butter oder Margarine
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 25 g dunkle Schokolade
- 20 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- kleine Prise Salz

Glasur:

- dunkle Kuchenglasur (fixfertig gekauft)
- Zuckerdekor
- 2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Die Butter oder Margarine mit Zucker schaumig rühren.

Das Eigelb beifügen und weiterrühren.

Die Schokolade in ein kleines Gefäss zerbröckeln, mit heissem Wasser übergiessen, kurz stehen lassen, Wasser abgiessen und die geschmolzene Schokolade unter die Masse mischen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz dazusieben. Gut mischen.

Das steife Eiweiss darunterziehen.

Die Masse in die gut eingefettete und bemehlte Springform (Durchmesser 10 bis 12 cm) füllen.

Den Teig, je nach Grösse der Springform bei (180°) 10 bis 17 Minuten backen.

Die ausgekühlte Torte horizontal durchschneiden. Ergibt zwei Teigplatten.

Die Schnittfläche der einen Teigplatte mit passierter Aprikosenkonfitüre gut bedecken und die zweite Teigplatte daraufsetzen.

Die restliche Aprikosenkonfitüre erhitzen und die Torte damit bestreichen.

Die Torte mit der im Wasserbad erhitzten Schokoladenglasur übergiessen.

Die Sachertorte mit Zuckerdekor dekorieren. (So lange die Glasur noch weich ist)