

KAKAO



SACHERTÖRTCHEN

ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH
80 Minuten

Rührteig für etwa 12 Stück:

150 g Zartbitterschokolade

4 Eier

160 g weiche Butter oder Margarine

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Semmelbrösel

Füllung:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Guss:

60 g Zucker

90 ml Wasser

200 g Zartbitterschokolade

Außerdem:

1 gestrichenen TL Kakao

- 1** Schokolade für den Teig grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
- 2** Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Schokolade und Semmelbrösel auf mittlerer Stufe zugeben. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in die Mulden der Muffinform verteilen und glatt streichen.
- 3** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 35 Minuten ist das Gebäck fertig gebacken.
- 4** Törtchen 10 Minuten abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und vollständig erkalten lassen. Gebäck einmal waagrecht durchschneiden.
- 5** Für die Füllung die Aprikosenkonfitüre glatt rühren, die Schnittfläche der oberen Gebäckhälften damit bestreichen, die Törtchen zusammensetzen und auf einen Kuchenrost setzen.
- 6** Für den Guss Zucker mit Wasser in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Topf vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Schokolade grob zerkleinern und unter Rühren nach und nach hinzufügen. So lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Guss sollte geschmeidig vom Löffel fließen und glänzen.
- 7** Die Törtchen mit Hilfe eines Esslöffels mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.