



Sachertorte

Beroemde Weense chocoladetaart met een dun laagje abrikozenconfituur onder een glanzend chocoladeglazuur. Klassiek met een toef ongezoete slagroom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	50'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 150 g pure chocolade
- 150 g boter (zacht)
- 120 g poedersuiker
- 6 eieren
- 100 g kristalsuiker
- 150 g bloem
- snufje zout
- 200 g abrikozenconfituur
- 200 g pure chocolade voor het glazuur

150 ml room

slagroom om te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 graden en bekleed een springvorm van 24 cm met bakpapier.
2. Smelt 150 g chocolade au bain-marie en laat iets afkoelen. Klop de boter met de poedersuiker luchtig. Roer de eierdooiers en de gesmolten chocolade erdoor.
3. Klop de eiwitten met het zout stijf, voeg de kristalsuiker toe en klop tot een glanzende massa. Spatel afwisselend het eiwit en de gezeefde bloem door het chocoladebeslag.
4. Giet in de vorm en bak ongeveer 50 minuten. Laat volledig afkoelen en snijd de taart horizontaal doormidden.
5. Verwarm de confituur kort en strijk ze op de onderste helft en over de bovenkant en zijkanten van de taart.
6. Verwarm de room, giet over de fijngehakte chocolade en roer tot een glad glazuur. Overgiet de taart en laat opstijven. Serveer met ongezoete slagroom.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)