



Sachertorte

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
50'	50'	12	Dessert

Ingrediënten

- 150 g pure chocolade (minimum 55% cacao)
- 150 g zachte boter
- 120 g poedersuiker
- 6 eieren, gesplitst
- 100 g kristalsuiker
- 150 g bloem
- 1 snuifje zout
- 200 g abrikozenconfituur
- 200 g pure chocolade voor het glazuur

150 ml volle room

ongezoete slagroom om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 170 graden (boven- en onderwarmte). Vet een springvorm van 24 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.
- 2.** Smelt 150 g pure chocolade au bain-marie en laat iets afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3.** Klop de zachte boter met de poedersuiker luchtig en bleekgeel. Roer de eierdooiers een voor een door het botermengsel. Roer vervolgens de gesmolten chocolade erdoor tot een gladde massa.
- 4.** Klop de eiwitten met het snuifje zout stijf in een vetvrije kom. Voeg de kristalsuiker in twee keer toe en klop verder tot een glanzende, stevige meringue.
- 5.** Zeef de bloem. Spatel een derde van de meringue door het chocoladebeslag om het te verluchten. Spatel daarna de resterende meringue en de gezeefde bloem afwisselend en voorzichtig door het beslag, tot alles net gemengd is.
- 6.** Giet het beslag in de voorbereide springvorm en strijk de bovenkant glad. Bak 50 minuten in de voorverwarmde oven. Prik met een satéprikker in het midden om te controleren of de taart gaar is: de prikker moet er droog uitkomen. Laat de taart 10 minuten rusten in de vorm, verwijder dan de rand en laat volledig afkoelen op een rooster.
- 7.** Snijd de volledig afgekoelde taart horizontaal doormidden met een lang gekarteld mes. Verwarm de abrikozenconfituur kort in een steelpannetje en zeef ze eventueel voor een gladde afwerking. Bestrijk de onderste helft met de helft van de confituur en leg de bovenste helft terug. Bestrijk de volledige bovenkant en de zijkanten van de taart met de resterende confituur. Laat 15 minuten drogen.
- 8.** Hak 200 g pure chocolade fijn en doe in een hittebestendige kom. Breng de room aan de kook en giet ze over de gehakte chocolade. Laat 1 minuut staan en roer dan rustig van het midden naar buiten tot een glad en glanzend glazuur.
- 9.** Plaats de taart op een rooster boven een bakplaat. Giet het glazuur in een keer over de taart en strijk de zijkanten snel bij met een paletmes. Laat het glazuur volledig opstijven op kamertemperatuur. Serveer met royale toeven ongezoete slagroom.

Tip

Zorg ervoor dat de taart volledig koud is voor je de confituur aanbrengt, anders smelt ze in de taart. Een gezeefde confituur geeft een mooier, gladder resultaat onder het glazuur. Giet het chocoladeglazuur liefst in één vloeiende beweging over de taart voor een strak en glanzend oppervlak.

Lekker met

Ongezoete slagroom

Dranktip

Een glas Weense Melange of een sterke zwarte koffie is de klassieke begeleider bij een punt Sachertorte.

Ontdek meer recepten op kookpot.be