

# Sachertorte

KOMPLET Choco Gourmet



## Sachertorte

3 Böden à 26 cm ø, 6 cm hoch

### Sacher-Böden:

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>KOMPLET Choco Gourmet</b> | 1.000 g        |
| Eier                         | 1.100 g        |
| Butterfett bzw. Butter       | 400 bzw. 430 g |
| Kuvertüre                    | 300 g          |
| Marzipan                     | 300 g          |
| Aroma                        |                |

Gesamtgewicht 3.100 bzw. 3.130 g

### Verarbeitung:

Geschmeidiges Butterfett bzw. Butter mit flüssiger Kuvertüre kurz verrühren. Marzipan mit einem Teil der Eier glattarbeiten und alle Zutaten dann zusammen im All-In-Verfahren aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** nur 3 Minuten (wichtig)

**Einwaage:**  
**Ring 26 cm, 6 cm hoch** ca. 1000 g  
**Backtemperatur:** 170 - 180 °C (mit geöffnetem Zug)

**Backzeit:** ca. 60 Minuten

Böden 20 Minuten nach dem Backen stürzen.



### Herstellung der Sachertorte:

Gut ausgekühlten Sacherboden einmal durchschneiden und mit Aprikosenkonfitüre dünn füllen. Mit Aprikosenkonfitüre einstreichen und mit Kuvertüre oder Schokoladen-Zuckerglasur überziehen und garnieren. Keine Fettglasur verwenden!

### Schokoladen-Zuckerglasur:

Fondant und Kuvertüre zu gleichen Teilen erwärmen und mit Wasser verdünnen bis eine flüssige kuvertüreähnliche Konsistenz entstanden ist. Diese Glasur ist mehrfach verwendbar.

*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99