

# Sachertorte, 3 Stk., mit CHOCO GOURMET

## KOMPLET CHOCO GOURMET

### Basismasse

CHOCO GOURMET	1.000 g
Vollei	1.100 g
Butter, weich	430 g
Kuvertüre, dunkel	300 g
Marzipanrohmasse 0	300 g
Gesamt Basismasse	3.130 g

### Füllung

Aprikosenkonfitüre	400 g
Gesamt Füllung	400 g

### Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre	200 g
Gesamt Zum Bestreichen	200 g

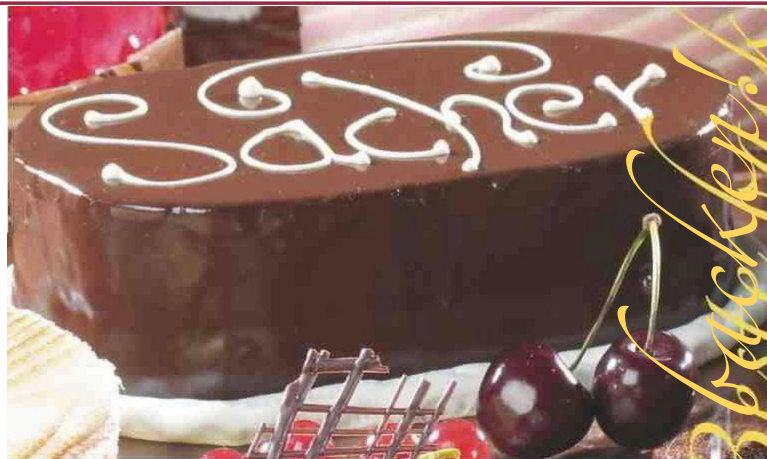
### zum Überziehen

Kuvertüre, dunkel	600 g
MAGIC FONDANT	600 g
Wasser	100 g
Gesamt zum Überziehen	1.300 g

### Verarbeitung:

Die temperierte Butter mit der flüssigen Kuvertüre kurz verrühren. Den Marzipan mit einem Teil des Vollei glattarbeiten und alle Zutaten dann zusammen im All - In - Verfahren aufschlagen. Danach in vorbereitete Ringe ( Ø 26 cm, 6 cm hoch ) einfüllen, glattstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	genau 3 Minuten
Einwaage:	ca. 1000 g / pro Stk.
Backtemperatur:	170 - 180 ° C
Backzeit:	ca. 60 Minuten



Die Böden ca. 20 Minuten nach dem backen stürzen.

Danach die gut ausgekühlten Böden einmal aufschneiden und mit der Aprikosenkonfitüre dünn füllen.

Zum Schluss mit Aprikosenkonfitüre einstreichen.

Aprikosenkonfitüre Füllung: ca. 130 g / pro Stk.

Aprikosenkonfitüre z. Einstreichen: ca. 60 g / pro Stk.

Für den Überzug wird die Kuvertüre und der Fondant zu gleichen Teilen erwärmt und mit Wasser verdünnt, bis eine kuvertüreähnliche Konsistenz entstanden ist.

Mit dieser Schokoladen - Zuckerglasur wird die Torte gleichmäßig überzogen.

Einwaage Überzug: ca. 130 g / pro Stk.

### Besonderer Hinweis:

Die Aufschlagzeit darf 3 Minuten nicht übersteigen.

Es darf nicht mit Fettglasur gearbeitet werden, da das Rezept sonst nicht als "Sachertorte" bezeichnet werden kann.

