

Geburtstags – Sachertorte

*Der Beitrag enthält Werbung sowie Affiliate Links (mit * gekennzeichnet)*

Über eine prächtig dekorierte Torte freut sich wohl jedes Geburtstagskind! Die Geburtstags-Sachertorte schmeckt nicht nur köstlich soft und saftig, auch optisch ist sie ein absoluter Hingucker. Bereits am Vortag lässt sich ein Großteil dafür vorbereiten und so wird am Verzehrtag lediglich die Deko angebracht. Im Rezept sind alle Arbeitsschritte und Dekozutaten detailliert notiert. Wer mag, kann anstatt der Sachertorten auch Biskuittorten herstellen. Die Sachertorten eignen sich jedoch bestens, damit die zum Teil schwere Deko perfekt hält.

glutenfrei, laktosefrei

Für eine doppelstöckige Torte, siehe Bild



Sachertorte für eine Springform mit 26cm Durchmesser:

150g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

8 Eier (Gr. M), getrennt

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

25g Puderzucker

145g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Sachertorte für eine Springform mit 20cm Durchmesser:

90g Butter (ggf. laktosefrei), weich

90g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier (Gr. M), getrennt

90g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

15g Puderzucker

85g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

3/4 TL Backpulver

Zum Befüllen der Sachertorten:

60g Wasser

45g Zucker

1 EL Rum (optional)

250g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreichen der Torten (Ganache):

300g weiße Schokolade (ggf. laktosefrei)

100g Sahne (ggf. laktosefrei)

Für die Ganache (Drip):

100g weiße Schokolade (ggf. laktosefrei)

50g Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

2 Packungen [Roll-Fondant](#)* weiß von Dr. Oetker

Etwa 75g weißen Fondant für das Einhorn

Etwas [rote Lebensmittelfarbe](#)* für Drip und Einhorn

Sehr wenig [blaue Lebensmittelfarbe](#)* für das Einhorn

Minimal dunkle Kuvertüre für die Einhorn-Augen (ggf. laktosefrei)

Glutenfreie Süßwaren nach Wahl. Nachfolgend sind die verwendeten Süßwaren verlinkt. Bitte stets alle Produkte auf Glutenfreiheit prüfen. Von Zeit zu Zeit stellen Hersteller Rezepturen um!

Zwei große [Lollys](#)*

Ein länglicher [Lolly](#)*

[Ufos, Bonbonketten und Retro-Bonbons](#)*

Zuckerstreusel in grün von z.B. [Streuseldealer](#)

Zuckerstreusel in pink von z.B. [Streuseldealer](#)

Kleine Lollys von z.B. Lidl

Colafläschen und Kirschen von z.B. Haribo

Saure Apfelringe von z.B. Lidl und ein langes Holzstäbchen

Weitere Dekoartikel sind hier verlinkt:

Zwei [Luftballons](#)*

Schild [„Happy Birthday“ und Papiersterne](#)*

1. Beide Kuchen nacheinander am Vortag herstellen. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und beiseitestellen.
2. Butter, die große Puderzuckermenge und Vanillezucker weißschaumig rühren, nach und nach die Eigelbe unterrühren und dann die geschmolzene Schokolade untermengen.
3. Das Eiweiß steif schlagen und die kleine Puderzuckermenge dabei einrieseln lassen. So entsteht ein sehr fester Eischnee.
4. Eischnee auf die Schoko-Schaummasse geben, aber noch nicht verrühren! Gesiebtes Mehl mit Backpulver ebenfalls zugeben und alles locker und vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren.
5. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten (kleiner Kuchen) oder 65 Minuten (großer Kuchen) backen. Während der ersten 10 Minuten die Backofentüre einen Spalt offen lassen, hierzu einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofentüre klemmen. So kann der Teig gleichmäßiger aufgehen. Mittels Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
6. Fertige Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Anschließend beide Kuchen mittig teilen.
7. Für die Füllung das Wasser mit dem Zucker kurz zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Jeweils die unteren Böden

mit der Flüssigkeit tränken. Etwa 2/3 der Flüssigkeitsmenge auf den großen Sacherboden verteilen und die restliche Menge auf den kleineren Sacherboden.

8. Etwa 2/3 der Konfitüre auf den großen Sacherboden streichen und die restliche Menge auf den kleinen Sacherboden streichen. Jeweils die oberen Böden auf die unteren Sacherböden legen.

9. Zum Bestreichen für die Ganache die Schokolade hacken. Sahne in einen Kochtopf geben und einmal aufkochen lassen. Gehackte Schokolade zugeben, den Topf vom Herd nehmen und unter rühren eine klümpchenfreie Masse herstellen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, damit sich eine streichfähige Textur einstellt. Beide Kuchen mit der Ganache schön glatt einstreichen und bis zum nächsten Tag in einem Kuchenbehälter aufbewahren.

10. Ebenfalls am Vortag das Einhorn herstellen. Hierzu ein Stück weißen Fondant für den Körper oval formen. Ein kleineres Stück für den Kopf ebenfalls oval formen. Für die Beine eine Rolle formen und vier gleichmäßige Stücke davon abschneiden. Zur Herstellung bereits zwei Bonbons platzieren, um das Einhorn abzustützen. Alle Teile aneinandersetzen. Wenig weißen Fondant mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und hieraus die Mähne, Schweif und Zunge formen. Für das Horn minimal weißen Fondant hellblau einfärben. Diesen zu einer sehr dünnen Rolle formen und ebenfalls in der gleichen Größe eine Rolle aus rosa Fondant. Beide Rollen zu einem Strang eindrehen und spitz zulaufen lassen. Alle Teile am Einhornkörper fixieren. Minimal dunkle Kuvertüre schmelzen und die Augen mit einem Holzstäbchen anbringen.

11. Am nächsten Tag beide Kuchen mit dem weißen Rollfondant überziehen und die Ränder abschneiden. Den großen Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, dann den kleinen Kuchen auf den großen Kuchen setzen.

12. Für die rosa Ganache (Drip) die Schokolade hacken. Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Gehackte Schokolade zur Sahne geben, vom Herd nehmen und unter rühren eine klümpchenfreie Masse herstellen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann etwas rote

Lebensmittelfarbe einrühren. Ganache am Rand entlang auf den Kuchen geben, und dabei sogleich etwas herunterlaufen lassen.

13. Den Kuchen üppig mit Süßwaren dekorieren. Zuerst Ballons, große Lollys, das „Happy Birthday“-Schild und das Holzstäbchen mit den Apfelringen auf den Kuchen geben. Dann das Einhorn, die Bonbonketten und alle weiteren Süßwaren. Mit Streudeko verzieren.

Bild 1: Die Sachertorten mit Flüssigkeit tränken und mit Kuvertüre bestreichen.



Bild 2: Rosa Ganache anbringen



Weitere Bilder: Fertige Torte





