

Sachertorte

Ein Kuchenklassiker schlechthin! Wunderbar zarter Schokoladenkuchen mit Aprikosenglasur und Schokoguss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp

Für eine Springform (26cm Durchmesser)



Für den Teig:

150g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

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

Für die Aprikosenglasur:

125g Aprikosengelee

75g Zucker

4 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

Für die Schokoladenglasur:

150g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

Wer mag, für die Füllung: 200g Konfitüre, z.B. Kirsche

1. Den Teig herstellen. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und beiseite stellen.
2. Butter, 150g Puderzucker und Vanillezucker weißschaumig rühren, nach und nach die Eigelbe untermischen und dann die geschmolzene Schokolade untermengen.
3. Das Eiweiß steif schlagen und die 25g Puderzucker 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 65 – 75 Minuten backen. Während der ersten 10 Minuten die Backofentür einen Spalt offen lassen, hierzu einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofentür klemmen. So kann der Teig gleichmäßiger aufgehen.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Wer mag, kann nach dem Auskühlen den Kuchen einmal waagerecht teilen und mit Konfitüre befüllen.
7. Für die Aprikosenglasur Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen, evtl. abschäumen. Aprikosengelee zugeben und unter rühren etwa um ein Drittel einkochen lassen. Den Kuchen mit der heißen Glasur überziehen und mindestens 2 Stunden trocknen lassen.
8. Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch Pflanzenmargarine ersetzen. Milchfreie Zartbitterschokolade oder vegane Schokolade verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Für den Teig Puderzucker je zur Hälfte durch Reissirup (z.B. von Arche) und Getreidezucker (z.B. von Frusano) ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen

Vanillearoma tauschen. Für den Teig und die Schokoladenglasur fruktosearme Zartbitterschokolade (z.B. von Frankonia) verwenden. Da in der Aprikosenglasur viele fruktosereiche Zutaten enthalten sind, den Kuchen ohne die Aprikosenglasur herstellen und die Schokoladenglasur direkt auf den Kuchen geben. Für die Füllung auf einen fruktosearmen Fruchtaufstrich zurückgreifen, z.B. Himbeer-Fruchtaufstrich von Frusano.





rezepte-glutenfrei.de