

Zutaten

- Für den Schokoladenbiscuit:
- 130 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- 1 Vanilleschote
- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 140 g einfaches Weizenmehl
- 200 g Marillenmarmelade
- 200 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 150 g dunkle Schokoladenkuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
- 200 ml geschlagene Sahne zum Garnieren
- 4 Dessertgläser oder Tumbler

Dessert, Kuchen

Sachertörtchen 2.0

Entdecken Sie unser Rezept für das perfekte Sachertörtchen 2.0. Jetzt nachbacken und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Schokoladenbiscuit die Kuvertüre über einem Heißwasserbad schmelzen und sie anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Vanilleschote in Längsrichtung aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillemark mit einem Handrührgerät mit Schneebesenaufsatz schaumig aufschlagen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln in die aufgeschlagene Buttermasse einrühren. Dann die geschmolzene Kuvertüre hinzufügen. Das Eiweiß separat steif schlagen und zum Schluss den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unter die Butter-Schokoladen-Mischung heben. Das Mehl über die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig unterziehen.
4. Die Masse auf das Backblech geben, die Oberseite glattstreichen, dann 10 bis 15 Minuten im Ofen (Mitte) backen,
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann das Backpapier abziehen, den Kuchen umdrehen und auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.

6. Mit einem Ausstecher kleine Kreise ausstechen. Sie sollten in das gewünschte Servierglas passen. Die Marmelade erwärmen und glattrühren. Die Oberseite der ausgestochenen Biscuitreste mit Marmelade bestreichen und jeweils zwei aufeinanderschichten. Die Biscuitreste kleinschneiden, mit zwei EL Marillenmarmelade vermischen und auf die Gläserböden verteilen.
7. Für die Herstellung der Glasur den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Den Zuckersirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern, in den Sirup geben und darin auflösen, dabei gut rühren. Geschlagene Sahne in das Servierglas auf die marinierten Biscuitreste geben, die Biscuitkreise einschichten und mit Schokoglasur großzügig nappieren. Mit einer Kugel Aprikosensorbet toppen.