

ZUTATEN**FÜR DEN SCHOKOLADENTEIG**

130 g	dunkle Schokoladenkuvertüre (min. 55% Kakaoanteil)
1	Vanilleschote
150 g	geschmolzene Butter
100g	Staubzucker
6	Eier
100 g	Kristallzucker
140 g	Einfaches Weizenmehl

PLUS**FETT UND MEHL FÜR DIE FORM**

200 g	Marillenmarmelade
200 g	Kristallzucker
150 g	dunkle Schokoladenkuvertüre (min. 55% Kakaoanteil) Ungesüßtes Schlagobers zum Garnieren

ERGIBT EINE AUFLAUFFORM**(DURCHMESSER: 24 CM)****KÜHLZEIT: CA. 20 MINUTEN****BACKZEIT: CA. 1 STUNDE**

- 1 Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier, Fett und den Seiten auslegen und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Schokoladenteig die Kuvertüre über einem Heißwasserbad schmelzen und sie anschließend etwas abkühlen lassen.
- 2 Vanilleschote in Längsrichtung aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die aufgeweichte Butter mit Puderzucker und Vanillmark mit einem Handrührgerät mit Schneebesenaufsatz schaumig schlagen.
- 3 Die Eier trennen. Die Eigelb einzeln in die Buttermasse einrühren. Nun nach und nach die geschmolzene Kuvertüre hinzufügen. Das Eiweiß mit dem Streuzucker steif schlagen, dann auf die Butter-Schokoladen-Mischung legen. Das Mehl über die Masse sieben, dann das Mehl unterheben und Eiweiß verquirlen.
- 4 Die Mischung in die Springform geben, die Oberseite glatt streichen und 10 bis 15 Minuten im Ofen (Mitte) backen, wobei die Ofentür eine Fingerbreite aufbleibt. Dann den Ofen schließen und den Kuchen noch ca. 50 Minuten backen.
- 5 Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lösen Sie die Seiten der Springform. Den Kuchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengestell legen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann das Backpapier abziehen, den Kuchen umdrehen und auf dem Kuchenrost abkühlen lassen.

- 6 Den Kuchen horizontal halbieren. Die Marmelade erwärmen und umrühren, bis sie glatt ist. Die Oberseite der beiden Kuchenhälften mit der Marmelade bestreichen und übereinander schieben. Die Seiten auch mit Marmelade bestreichen.

- 7 Für die Herstellung der Glasur den Streuzucker in einen Topf mit 125 ml Wasser geben und bei starker Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Den Zuckersirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre grob zerkleinern, nach und nach in den Sirup geben und umrühren, bis eine dicke Flüssigkeit vorhanden ist (siehe Spitze).

T I P P

WIE KANN MAN TESTEN, OB DIE GLASUR DIE RICHTIGE KONSISTENZ HAT?

Etwas von der Glasur über einen Holzkochlöffel laufen lassen. Sie sollte nun mit einer ca. 4 mm dicken Glasurschicht abgedeckt werden. Wenn die Glasur zu dick ist, geben Sie ein paar Tropfen Zuckersirup hinzu, um sie zu verdünnen (dazu lösen Sie den restlichen Zucker im Topf mit etwas heißem Wasser). Achten Sie darauf, dass die Glasur nicht zu heiß wird, da sie sonst beim Abkühlen stumpf und nicht glänzend wird.

- 8 Die gesamte lauwarmer Glasur auf einmal über die Oberfläche des Kuchens geben und mit einer Palette schnell verteilen. Lassen Sie die Glasur einige Stunden aushärten. Die Sachertorte mit ungesüßtem Schlagobers garniert servieren.