

Oostenrijk

Sachertorte

Sachertaart

6 eieren
140 gr. boter
110 gr. poedersuiker
130 gr. pure chocolade
½ vanillestokje
110 gr. suiker
140 gr. bloem
8 el. (200 gr.) abrikozenjam

200 gr. suiker
1¼ dl. water
150 gr. pure chocolade

Haal een uurtje voor je aan deze Sachertorte begint de boter uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur kan komen.

Roer de boter met de poedersuiker en het merg uit het halve vanillestokje in een grote kom tot een romige crème. Scheid de eieren en klop de eierdooiers door de botercrème tot een dikke, schuimige massa.

Smelt de chocolade au-bain-marie (in een kom in een pannetje met heet water) en meng ze door de boter-en-ei-massa. Sla de eiwitten stijf met een garde of mixer, waarbij je de suiker er met beetjes tegelijk door mengt. Blijf kloppen tot het stevig, glanzend en vast is. Lepel de eiwitten over de boter-en-ei-massa en zeef er de bloem boven. Meng alles voorzichtig dooreen.

Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier. De randen vet je in met wat boter. Bestuif het met wat bloem en hou de vorm even ondersteboven om de overtollige bloem kwijt te raken. Zet het geheel in een op 180°C. voorverwarmde oven. Laat de ovendeur een vingerbreedte openstaan en bak de Sachertorte 10 minuten. Nu sluit je de deur en bak je ze in ongeveer 3 kwartier verder gaar. Je kunt controleren of de taart goed is door er zachtjes met een vinger op te drukken. Voel je het zachtjes terugveren, dan is de taart goed doorbakken.

Zet de taart met vorm en al op een rooster en laat het een kwartier afkoelen. Leg een stuk bakpapier op een vlak werkblad. Maak de randen van de taart los (maar laat hem in de vorm zitten) en leg hem ondersteboven op het bakpapier. Haal de bodem en het bakpapier uit de vorm, sluit de rand weer om de taart en laat ze zo helemaal afkoelen. Zo wordt de bovenkant zo glad als een spiegeltje. Als ze koud is haal je de Sachertaart uit de vorm en snij je ze met een scherp mes dwars doormidden, zodat je twee "taarten" hebt.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Verwarm de confituur tot lauw, werk het door een zeef en bestrijk er de beide taarthelften dunnetjes mee. Leg de helften weer op elkaar en bestrijk ook de boven- en zijkanten met de confituur. Laat de Sachertorte wat drogen.

Voor het glazuur doe je het water en de suiker in een steelpannetje en laat je het 5 minuten flink opkoken. Laat het even afkoelen terwijl je de chocolade au-bain-marie laat smelten. Meng de chocolade met het lauwe suikerwater tot een dikke, lobbige glazuur. Schenk de glazuur in één vloeiende beweging over de Sachertaart en strijk het met een spatel met zo weinig mogelijk streken rondom glad. Laat het een paar uur staan drogen zodat het glazuur helemaal hard is.

Serveer de Sachertorte met een flinke dot ongezoete slagroom.