

Sachertorte mit Orangen-Confit

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

- 130 g bittere Kuvertüre
- 6 Eier
- 130 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 130 g Mehl
- Butter und Semmelbrösel für die Form
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- ca. 250 g dunkle Kuvertüre für die Glasur

Zubereitung:

- Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen (5 Minuten bei 600 Watt). Die Eier sorgfältig trennen - es darf kein Eigelb ins Eiweiß gelangen, weil es sonst nicht steif wird.
- Die Butter dick und schaumig rühren, dabei Puderzucker und Vanillezucker zufügen. Nach und nach die Eigelbe einarbeiten. Erst wenn sich alles innig verbunden hat, die geschmolzene Schokolade.
- Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker so lange schlagen, bis die Masse dick und cremig ist, auf keinen Fall so lange schlagen, dass sie flockig wirkt. Behutsam unter die Eigelb-Schokoladenmasse ziehen.
- Zum Schluss das Mehl auf die Oberfläche sieben und ebenso vorsichtig wie gleichmäßig unterheben.
- Diese Teigmasse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form geben und glatt streichen.
- Im 170 Grad heißen Ofen zunächst 10 Minuten backen, dann auf 150 Grad herunterschalten und den Kuchen weitere 55 bis 60 Minuten backen.

Tipp: Unbedingt die Garprobe machen: ein Holzstäbchen, in der Kuchenmitte bis zum Boden gestochen, muss sich an der Lippe warm anfühlen.

- Den Kuchen in der Form zunächst fünf Minuten auskühlen lassen, bevor er aus der Form gelöst und auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Auf ein Stück Alufolie stellen, die die herabtropfende Schokolade auffängt, wenn der Kuchen damit überzogen wird.
- Zunächst jedoch mit Aprikosenkonfitüre bestreichen: sie dafür erhitzen und, wenn große Fruchtstücke sichtbar sind, durch ein Sieb streichen.

Tipp: Es gibt fertige Aprikosenglasur zu kaufen, die man nur noch erwärmen muss.

- Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre in Stücke schneiden und vorsichtig schmelzen. In die Mitte des Kuchens gießen, mit einer Palette oder einem



breiten Messer verstreichen, bis die Oberfläche davon gleichmäßig überzogen ist. Auch rundum den Rand gleichmäßig damit bestreichen.

- Die Sachertorte endgültig abkühlen lassen. Bevor die Glasur jedoch endgültig fest wird, die Tortenstücke mit einem Messer markieren, damit später beim Anschneiden die Glasur nicht zersplittert. Zum Anschneiden in jedem Fall ein in heißem Wasser angewärmtes Messer benutzen.

Tipp: Sollte nach dem Abkühlen der Schokoladenüberzug graue Streifen zeigen, ist das nicht schlimm: Die Kuvertüre ist dann doch ein wenig zu heiß gewesen. Einfach noch einmal Kuvertüre schmelzen, diesmal darauf achten, dass sie höchsten 32 Grad erreicht - Sie können das mit den Lippen überprüfen: die geschmolzene Schokolade muss sich dort fast ein wenig kühl anfühlen. Die Torte erneut mit Schokolade überziehen.

Orangen-Confit

Zutaten (für vier bis sechs Personen):

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1/4 l frisch gepresster, durch ein Sieb gefilterter Orangensaft
- 4 Orangen
- 2 EL Orangenlikör (Cointreau)

Zubereitung:

- Zucker und Wasser zu einem hellen Karamell kochen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Den Sud etwas einkochen, er soll fast schon sirupartig sein.
- Die Orangen mit einem Messer bis auf ihr Fruchtfleisch schälen, die einzelnen Filets aus ihren Kammern schneiden.
- Den Orangensirup mit Orangenlikör parfümieren; die Orangenfilets darin köcheln, bis sie vom Sirup überzogen wirken. Abkühlen lassen.

Welcher Wein zum Roastbeef?

Die Frage ist im Prinzip ganz leicht zu entscheiden, einen Fehler machen kann man gar nicht: Es passt jeder gute, kräftige Rotwein.

Zum Dessert, der Sachertorte mit Orangen-Confit, haben wir einen Champagner ausgewählt, und zwar einen Rosé, der mehr Wucht besitzt und eine leichte Bitterkeit, die wunderbar mit der Schokolade und den Orangen harmoniert. Prost!