

Sacher torte uit Oostenrijk / Sacher torte from Austria



De boodschappen

Cake:

170 pure chocola (72%)
85 gram boter
4 vrije uitloop eierdooiers
30 gram + 100 gram suiker
5 vrije uitloop eiwitten
1/4 theelepel zout
80 gram meel

Vulling:

350 gram abrikozenjam

Ganache:

170 gram pure chocola (72%)
30 gram boter
55 ml slagroom

De Oostenrijkse taart is de überleckere Sacher torte, misschien is ie van al het Europese gebak het minst geschikt voor kinderen. Het is even wat werk om hem te maken en de bittere chocoladesmaak is meer iets voor chocaholics ;) Maar als je de taart met slagroom serveert kan dat misschien nog meevallen...

In ieder geval...zo maak je Sacher torte:

Sacher torte uit Oostenrijk / Sacher torte from Austria

Begin met de cake, verwarm de oven voor op 170°C

Hak de chocolade in kleine stukjes en smelt het met de boter au bain marie.

Laat de gesmolten chocolade afkoelen.

Scheid de eiwitten van de dooiers en bewaar het eiwit.

Klop de eidooiers met 30 gr. suiker tot ze lichtgeel zijn.

Voeg de afgekoelde chocola hier aan toe en klop het stevig door het eimengsel.

Klop het eiwit met het zout in zachte pieken.

Voeg de 100 gram suiker toe en klop het eiwit stijf.

Vouw eerst de bloem en dan 1/3 van het eiwit in de chocola.

Vouw daarna de rest van het eiwit ook in het mengsel.

Vet de springvorm in en bestuif hem rondom met bloem.

Vul de vorm met het beslag en bak de cake in +/- 40 minuten gaar.

Verwijder de springvorm als de cake helemaal afgekoeld is.

De vulling

Snij de cake overlans in twee delen en smeer de jam op de onderste laag.

Druk de bovenste laag er op en zet de cake even in de ijskast.

Zo maak je een chocolade ganache

Breng de slagroom aan de kook.

Smelt de boter en de chocola en roer de room er stevig door.

Laat de chocola afkoelen tot het nog vloeibaar is.

Giet de ganache over de cake en strijk het rondom glad.

Laat de chocola 30 minuten hard worden en schrijf met glazuur 'Sacher' op de taart.

Geef eventueel stijfgeklopte slagroom bij de Sacher torte.

Guten Appetit!

Sacher torte uit Oostenrijk / Sacher torte from Austria



Shopping list

cake:

170g dark chocolate (72%)
85g butter
4 free range egg yolks
30g + 100g caster sugar
5 free range egg whites
1/4 teaspoon salt
80g flour

Filling: 350g apricot preserves

Chocolate glaze:

170g dark chocolate (72%)
30g butter
55ml double cream

The Austrian cake is the überleckere Sacher torte, maybe it's from all European bakes the least suitable for children. It's a bit of work to make it and the bitter dark chocolate flavor is more for chocaholics ;) But if you serve the cake with whipped cream it may perhaps be received better than expected of the kids...

Anyway...here is how to make Sacher torte:

Sacher torte uit Oostenrijk / Sacher torte from Austria

Start by making the cake, preheat the oven to 170 ° C

Chop the chocolate into little pieces and melt chocolate and butter au bain marie.

Put it aside to cool when melted.

Separate the whites from the yolks, save the whites.

Whip the egg yolks with the 30g sugar until pale and ribbon.

Add the cooled chocolate to the mixture and beat it firmly into the egg mixture.

Beat the egg whites with the salt into soft peaks

Add the 100g sugar and beat the egg whites stiff.

Fold in the flour then fold 1/3 of egg white into the chocolate.

Then fold in the remaining egg whites too.

Grease the spring form and dust it with flour all around.

Fill the form with the batter and bake the cake for approximately 40 minutes.

Remove the cake from the spring form when completely cooled and slice the it in two layers.

Spread jam on the bottom layer, press the top layer on and place the cake into the fridge.

How to make the chocolate glaze

Bring the cream to a boil.

Melt the butter and chocolate and stir the cream into the chocolate.

Let the chocolate cool to just fluid then pour the chocolate glaze over the cake.

Smoothen it all over and around the cake and let the chocolate glaze harden for 30 minutes.

Write the word Sacher on the cake with icing.

Serve optional whipped cream on the side.

Guten Appetit!