# Sachertorte




## Ingredienser

Sjokoladekake:
120 g kokesjokolade
100 g smør
1/2 vaniljestang
5 eggeplommer
110 g melis
4 eggehviter
50 g hvetemel
120 g mandler

Fyll:
200 g aprikossyltetøy

Til å dekke over kaken:
200 g aprikossyltetøy

Sjokoladeglasur:
1 dl kremfløte
150 g kokesjokolade

Pynt:
30 g kokesjokolade

## Fremgangsmåte

Smelt kokesjokoladen sammen med smøret på svak varme. Rør blandingen glatt og avkjøl. Pisk eggeplommene luftig sammen med 35 g av melisen. Skrap ut frøene av

vaniljestangen og bland i. I en annen bolle piskes eggehvitene stive sammen med 75 g melis. Bland marengsen i de piskede eggeplommene. Mal mandlene og bland dem i deigen sammen med hvetemelet. Rør i deigen til den er klumpfri (bruk helst en stålvisp), men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 40-50 min (sjekk med kakenål når kaken er gjennomstekt, for kaken blir lett tørr om den stekes for lenge). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og del kakebunnen i to lag.

Varm opp aprikossyltetøyet og press det igjennom en sil, slik at mest mulig av klumpene fjernes.

Fyll kaken med halvparten av aprikossyltetøyet. Smør resten av syltetøyet over hele kaken. Sett kaken kjølig i én time.

Til sjokoladeglasuren kokes kremfløten opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet. Avkjøl glasuren littegrann før du glaserer kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Smelt kokesjokoladen til pynten. Ha den i et lite kremmerhus laget av matpapir og skriv "Sacher" midt på kaken. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til sjokoladepynten har stivnet.

Serveres med luftig, pisket krem!

**Tips**

Etter at sjokoladen på kaken har stivnet, bør du pakke kaken godt inn i en plastikpose, ellers har den lett for å bli tørr. Oppbevar den innpakkede kaken kjølig. Kaken kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/sachertorte