

Ein schokoladiger Klassiker

Sachertorte aus der Mikrowelle



Saftige Sachertorte umhüllt mit einer feinen Schicht aus Zartbitterschokolade. Verziert wird der Kuchen mit Physalis, frischen Blau- oder Himbeeren und Puderzucker.

Sachertorte aus der Mikrowelle: Rezept und Zubereitung

Vorbereitungszeit 15 Min Zubereitungszeit 25 Min Gesamtzeit 40 Min

Für den Teig:

5 Eier
10 g Pflanzenöl
120 g Schmand
100 g Weizenmehl (Type 550)
80 g Puderzucker
60 g Kakaopulver
5 g Backpulver

Für die Aprikosenschicht:

200 g Aprikosenkonfitüre

Für die Schokoladenschicht:

40 g Pflanzenöl
40 g Butter
160 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:

nach Belieben Physalis, Blau- oder Himbeeren
nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

1 runde Form (17cm Durchmesser, mikrowelleneignet; auch Plastikschüssel möglich)

Schritt 1 / 3

Den Teig zubereiten:

Eier, Öl und Schmand mit dem Schneebesen in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl, Puderzucker, Kakao- und Backpulver mit einem Löffel vermischen und fein sieben. Die Mischung mit einem Schneebesen unter die Eiermasse rühren. Den Teig in eine mikrowelleneignete, ausgefettete Form geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt 7 Min. backen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und den Boden bei Bedarf mit einem Messer begradigen.

Schritt 2 / 3

Die Aprikosenschicht herstellen:

Die Aprikosenkonfitüre in der Mikrowelle bei 600 Watt unter gelegentlichem Rühren vollständig verflüssigen (Vorsicht: sehr heiß!). Den noch warmen Kuchen auf einen Teller stürzen, die Oberseite sowie den Rand mit der heißen Aprikosenkonfitüre bestreichen. (Es sollte eine spiegelglatte, gern etwas dickere Schicht ergeben). Den Kuchen ca. 10 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Konfitüre eine feste Deckschicht bildet.

Schritt 3 / 3

Die Schokoladenschicht zubereiten:

Öl, Butter und Kuvertüre in der Mikrowelle bei 600 Watt vorsichtig in mehreren Schritten lauwarm verflüssigen. Die Masse über dem inzwischen erkalteten Kuchen und auf dem Rand verteilen. Bei Bedarf dafür einen Löffel zu Hilfe nehmen oder so lange am Teller ruckeln, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Nach Belieben den Kuchen mit Physalis, Blau- oder Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestreuen.