



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



SACHERTÖRTCHEN im Gmundner Keramik Look

Ein Rezept von Sabrina Winter (Sabrinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 250g Zartbitterschokolade
- 8 Eier getrennt
- 1 Prise Salz
- 150g weiche Butter
- 100g feiner Zucker
- 100g Mehl gesiebt

Für die Glasur:

- 200g Zartbitterschokolade
- 100g Butter
- 50 ml Schlagobers
- Marillenmarmelade
- 1 Eiweiß
- 200g feiner Staubzucker

Außerdem:

- Beeren, Erdbeeren, Früchte etc...
- Dessertringe, runde Ausstechformen

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Die Zubereitung:

1. Schmelze die Schokolade über dem Wasserbad und lass sie etwas abkühlen.
2. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und stell es zur Seite.
3. Nun schlage die Butter und den Zucker schaumig und arbeite nach und nach die Eigelbe vorsichtig ein.
4. Dann gib die abgekühlte, flüssige Schokolade hinzu, rühre das Mehl ein und gib zum Schluss vorsichtig den Eischnee hinzu. (Unterheben)
5. Fülle den Teig in eine rechteckige Kuchenform oder auf ein tiefes Backblech.
6. Backe deinen Teig im vorgeheizten Backrohr ca.40-50 Minuten.
7. Mit einem Holzstäbchen kannst du testen, ob dein Kuchen durchgebacken ist.
8. Nun stich mit dem Dessertring oder runden Ausstecher Törtchen aus.
9. Streiche auf jeden Boden Marmelade und gib einen Zweiten Runden Kreis darauf. Streiche ihn rundum und oben mit Marmelade ein.
10. Für die Glasur: gib die Schokolade mit Butter und Schlagobers übers Wasserbad zum Schmelzen.
11. Wenn sie flüssig genug ist, über die Törtchen gießen und darauf achten, dass auch seitlich genug Schokolade ist.
12. Nun Törtchen kaltstellen, damit die Schokoladenglasur schön anziehen kann und fest wird.
13. In der Zwischenzeit 1 Eiweiß mit 200g feinsten Staubzucker glattrühren.
14. Fülle dies in einen Spritzbeutel. Wenn die Schokolade schon angezogen und fest ist, dann die Törtchen mit der Zuckerglasur verzieren. Alternativ kann man auch weiße Schokolade verwenden.

