


# Klassisk Sachertorte

12 - 16 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

## 1 Chokoladecake med abrikos:

Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad og tilsæt dernæst Vanilla Paste.

Del æggene i hvider og blommer. Tag chokoladesmørret af vandbadet og rør æggeblommerne i chokolademassen.

Pisk hviderne stive med en håndmixer. Tilsæt sukker lidt ad gangen og pisk til en sej marengs. Pisk med et almindeligt piskeris forsigtigt 1/4 af marengsen i chokolademassen. Pisk endnu 1/4 af marengsen forsigtigt i. Kom den resterende marengs i og vend forsigtigt massen sammen. Vend til sidst sigtet hvedemel i dejen ad tre omgange. Hæld dejen i en smurt springform (ø 24 cm), gerne med bagepapir i bunden.

Bag kagen midt i ovnen i 30-40 minutter. Afkøl kagen på en bagerist.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
springform; ø 24 cm  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Chokoladecake med abrikos:

100 g hakket mørk chokolade  
100 g smør  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
5 æg str. M/L  
125 g sukker  
100 g hvedemel  
400 g abrikosmarmelade

### Glasur og pynt:

50 g smør  
2 spsk. piskefløde  
3 spsk. flormelis  
150 g hakket mørk chokolade (fint)  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

**2 Samling:**

Når kagen er kold, løsnes den forsigtigt fra formen. Vend kagen med bunden opad, og del den i to lige tykke bunde med fx en brødkniv. Smør 1/3 af marmeladen på den nederste bund og læg den anden bund ovenpå. Smør resten af marmeladen i et tyndt lag på siderne og toppen af kagen.

**3 Glasur og pynt:**

Kom smør, piskefløde og flormelis i en gryde og varm blandingen op til den er smeltet sammen, dog uden at bringe blandingen i kog. Tilsæt chokolade og rør indtil chokoladen er smeltet. Blandingen må stadig ikke komme i kog.

Fordel glasuren på toppen af kagen og glat den ud med en vinkelpalet, så der løber lidt glasur ned langs kagens sider. Drys den våde glasur med Chocolate Silver Pearls. Lad glasuren stivne en times tid.

**Tip:**

Hvis du vil lave en endnu nemmere glasur, så prøv vores [Choco Dream Icing & Frosting](#). Du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller cream cheese frosting. Vi har her samlet [vores bedste opskrifter på Icing & Frostings](#).