

Ingrediënten

* 175 gr. bittere chocola * 6 eieren * 160 gr. boter * 160 gr. suiker * 160 bloem * 1 zakje vanillesuiker * circa 8 eetl. abrikozenjam. Voor de glazuur: * 150 gr. poedersuiker * circa 3 eetl. water * 2 eetl. cacao en 150 gr. in mooie papiertjes verpakte pralines, chocoladepaaseitjes of een andere paasversiering zoals kuikentjes van suiker kleine haasjes van chocola, e.d. met pasen.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Oostenrijkse sarchertorte

Vorbereitung

Breek de chocola in stukjes. Splits de eieren. Smeer bodem en zijanten van een springvorm (diameter ca. 22 cm) in met boter. Verwarm de oven voor op 180graden C.

Bereidingswijze

Klop de eiwitten stijf met 60 g suiker. Smelt de chocola au bain marie. Roer de boter en 100 g suiker door de chocola tot een schuimig mengsel. Voeg één voor één al roerend de eidooiers toe. Spatel er de stijfgeklopte eiwitten door. Roer de bloem en de vanillesuiker door dit mengsel. Stort het mengsel in de springvorm. Bak de taart in ongeveer 45 minuten gaar. Laat iets afkoelen en snijd de randen los van de springvorm. Verwijder de rand van de springvorm. Laat de taart afkoelen. Snijd de taart met behulp van een groot mes horizontaal doormidden. Besmeer de onderste helft met abrikozenjam. Leg de bovenste helft er weer op. Maak na de chocoladeglazuur waarmee de taart, inclusief de randen, wordt besmeerd. Doe de poedersuiker en de cacao in een kom. Roer er beetje bij beetje water door. Schep de glazuur, zodra het mengsel smeerbaar is geworden, op het midden van de taart. Verspreid de glazuur met een mes of spatel over de taart.

Serveertips

Tips:In plaats van de abrikozenjam kan de taart ook gevuld worden met bijvoorbeeld aarbeienjam of marmelade. Versier de taart met gepelde ongezouten walnoten die in de nog vochtige glazuur worden gedrukt.