



Klassisk Sacherkake

om 8 - 10 kakestykker



Enkel

up to 100 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

100 g hakket, mørk sjokolade
100 g usaltet smør
1 Dr. Oetker Vaniljestang
5 egg
125 g sukker
100 g hvetemel
3 dl aprikosmarmelade eller
appelsinmarmelade

Glasur og pynt:

50 g smør
2 ss fløte
3 ss melis
150 g hakket, mørk sjokolade
Dr. Oetker Chocolate Silver
Pearls

1 Tilberedning:

Sett ovnen på 180 °C.

- 2 Skrap ut frøene av vaniljestangen. Smelt hakket sjokolade og smør sammen med vaniljefrøene i en bolle over vannbad. Skill eggene, ta sjokoladeblandingen av vannbadet og rør inn eggeplommene.
- 3 Visp eggehvite stive, tilsett litt og litt sukker og visp hardt. Vend forsiktig inn 1/4 av hvitene i sjokoladeblandingen med en slikkepott og så 1/4 til. Vend i resten av eggehvite.
- 4 Sikt i melet litt om gangen og vend det forsiktig inn i røren. Hell røren i en smurt springform Ø 22 cm og stek i 30- 40 minutter. La kaken avkjøle på rist.
- 5 Ta kaken forsiktig ut av formen når den er avkjølt og legg den med bunnen opp. Del kaken i to.
- 6 Fordel 1 dl marmelade på den nederste delen og leg den andre delen oppå. Fordel resten av marmeladen på toppen og siden av kaken.





7 Sjokoladeglasur:

Smelt smør sammen med fløte og melis uten at det koker. Tilsett finhakket sjokolade og rør til en glatt røre. Må ikke kokes!

8 Plasser kaken på en bakerist med bakepair under. Hell glassuren på kaken, bred den utover med en slikkepott slik at det renner over og dekker sidene.

9 La glassuren stå og stivne en times tid. Flytt så kaken over på et kakefat med hjelp av kake- eller stekepader og pynt med sølvperler.

