

## COMTESSE-TORTE - DIE ETWAS ANDERE SACHERTORTE Konditorrezept by Daninas Dad



**Tipp:** Plant für das Backen und Ausarbeiten dieser Torte zwei Tage ein!  
Der Tortenboden muss vollständig auskühlen. Marmelade und Schokoglasur benötigen Zeit zum Trocknen.

### Zutaten für Sachertorte (für 22 cm Tortenform).



6 Dotter  
120 g kalte Butter  
120 g Schokolade (mind. 40% Kakaoanteil)  
40 g Staubzucker  
3 cl Wasser



6 Eiweiß  
80 g Feinkristallzucker  
1 Prise Salz  
3 cl Wasser  
-----  
120 g Mehl  
1 Kaffeelöffel Backpulver

### Zutaten für Füllung

Passierte Marillenmarmelade  
3 cl Rum

### Zutaten für Glasur

120 g Zartbitterschokolade  
80 g Schlagrahm

### Vorbereitung Tortenboden

- 22 cm Tortenform mit Backpapier auslegen.
- Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden.
- **Ofen auf 180 Grad vorheizen**, Ober-/Unterhitze.

### Zubereitung

**120 g Schokolade** mit **3 cl Wasser** in einem Topf bei schwacher Hitze zergehen lassen. Darauf achten, dass die Schokoladenmasse nicht zu heiß und dünnflüssig wird, sondern „zähflüssig“ bleibt. Nötigenfalls etwas auskühlen lassen. 2/3 der kalten **Butter (ca. 80 g)** in die Schokolade einarbeiten. **40 g Staubzucker** in die Masse sieben und einrühren.



Die Schokolade-Butter-Masse in einen Rührkessel geben. Nach und nach **6 Dotter** zugeben und einrühren. Die **restliche kalte Butter** zufügen und alles sehr schaumig rühren. Bei Bedarf die Masse dabei über heißem Wasserbad leicht anwärmen.



**6 Eiweiß** anschlagen, eine **Prise Salz** und **3 cl Wasser** beifügen, dann nach und nach **80 g Kristallzucker**. Alles zu einem sehr festen Schnee schlagen.



Die  **Hälfte des Schnees** in die Fettmasse ziehen. **Mehl** und **Backpulver** darüber sieben und einarbeiten.



Abschließend den Rest vom **Schnee** nachgeben und sachte unterheben. Die Masse in die Tortenform gießen. Mit der Teigkarte in der Mitte eine **leichte Vertiefung** streichen (da hier beim Backen ein „Gupf“ entsteht).



Auf der **unteren Schiene** ins vorgeheizte Rohr geben und ca. **30 Minuten auf 180 Grad** und **weitere 8 Minuten bei 170 Grad** backen (Stäbchenprobe!).

Die gebackene Torte nach ca. 10 Minuten umgedreht auf ein Gitter legen und vollständig auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen glatten Messer rund um die Form ziehen und den Tortenring entfernen.



## Ausarbeitung

Nach dem Auskühlen eine 22 cm Tortenplatte auf die Oberseite der Torte legen und die Torte umdrehen.

Dann noch eine zweite, größere Tortenplatte darunter legen.

Den Tortenformboden und das Backpapier entfernen. Die glatte Unterseite ist nun die Oberseite der Torte.



Die Torte einmal in der Mitte durchschneiden.  
Mit einer weiteren Tortenplatte den Oberteil abheben.



Die **Marillenmarmelade** unter ständigem Rühren in einem Topf erwärmen, bis sie dickflüssig ist.  
Dann den Topf vom Herd nehmen und ca. **3 cl Rum** zugeben.



Die Innenfläche der Torte reichlich mit der Marmelade bestreichen.  
Dann das Tortenoberteil – mit Hilfe der Tortenplatte - wieder vorsichtig aufsetzen.



Den Rest der Marmelade auf die Torte leeren und auf der Oberseite und der Seite glatt verstreichen.  
**Jetzt sollte die Marmelade gut trocknen** (am besten über Nacht, aber zumindest 2 Stunden).



Für die Glasur **120 g Zartbitterschokolade** und **80 g Schlagrahm** in einen Topf geben und langsam bei kleiner Hitze „zähflüssig“ werden lassen.



Die Torte mit der 22 cm Tortenplatte auf ein Gitter stellen. Die größere Tortenplatte unter das Sieb schieben.  
Die zähflüssige Schokolade - von der Mitte nach außen - über die gesamte Torte gießen.  
Nötigenfalls mit einer Tortenpalette zügig (!) Nachbesserungen vornehmen.



Nach dem Abtropfen die Torte an einen kühlen, trockenen Platz stellen (aber nicht in den Kühlschrank!) und die Schokoladenglasur gut trocknen lassen.