

Zutaten:

Rührteig:

200 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
8 Eigelb
200 g Zartbitter-Kuvertüre
aufgelöst

8 Eiweiß

100 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

150 g Aprikosenkonfitüre
10 ml Wasser

Überzug:

300 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Butter

Zum Verzieren

50 g Schokoraspeln
50 g Vollmilch-Kuvertüre
aufgelöst



Zubereitung:

Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und aufgelöster Kuvertüre schaumig schlagen, bis die Masse cremig ist und der Zucker sich gelöst hat.

Eiweiß mit Zucker gut steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit dem **Müllermeister** über die Buttermasse sieben. Mehl und 1/3 des Eiweißes mit Hilfe des **Hardliners** unterheben. Restliche Eischnee unterziehen. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, **Margerite** daraufstellen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min bei 190° C backen.

Abgekühlten Boden aus der Form lösen. Durch die Kuvertüre kann die Kruste blasig backen und nach dem Abkühlen abblättern. In diesem Fall wird die Kruste oben abgeschnitten.

Sacherboden mit dem **Torten-Garniermesser** einmal durchschneiden und die **Margerite** drumstellen.

Aprikosen-Konfitüre durch den **Müllermeister** passieren und die Torte damit füllen. Oberen Boden auflegen und festdrücken. Übrige Konfitüre mit Wasser erhitzen und die Torte ringsum damit einstreichen.

Kuvertüre kleinschneiden und mit Butter im Wasserbad auflösen. Die Torte auf den **Thermo-Star** umsetzen und mit Schokolade überziehen. Den Rand mit Schokoraspeln verzieren. Ein Spritztütchen drehen und mit der Vollmilch-Kuvertüre auf jedes Tortenstück ein schwungvolles großes 'S' spritzen.

Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C