

Sachertorte mit Aprikose

für die Springform von 26 cm Ø!

Die etwas andere und nicht ganz so süsse Sachertorte!

Am Vortag: In einem Schüsselchen **200 g getrocknete Aprikosen**, **½ dl Aprikosenschnaps** und **½ dl Apfelsaft** über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Die Springform mit Backpapier auslegen. Die abgetropften Aprikosen mit der Hautseite nach unten auf dem Formboden anordnen.

150 g dunkle Schokolade (65 % Kakao) grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

150 g weiche Butter mit **60 g Puderzucker** und **1 Päckchen Vanillezucker** während fünf Minuten zu einer hellen Masse aufschlagen. **6 Eigelb** eines nach dem anderen unterrühren und die leicht ausgekühlte Schokolade einrühren.

6 Eiweiss steif schlagen und **60 g Puderzucker** einrieseln lassen. So lange schlagen, bis eine glänzende Masse entstanden ist. Den Eischnee und **100 g Mehl** lagenweise sorgfältig unter den Teig ziehen und das Ganze in die Springform füllen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Die Torte auskühlen und auf eine Platte stürzen. Das Backpapier abziehen.

2 Beutel dunkle Kuchenglasur schmelzen und mit einem Spachtel über der Torte verteilen. Trocknen lassen.

Die Torte ist gut verpackt bis fünf Tage haltbar.

