

Sacherschnitte, Schokoladeschnitte

Zutaten:

Rührmasse:

130 g Kochschokolade –
130 g Mehl, ½ P. Backpulver –
6 Eiklar, 110 g Kristallzucker –
130 g Butter, 110 g Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker,
6 Eidotter

Zum Aprikotieren: 250 g Marillenmarmelade, 1 EL Rum

Schokoladeglasur: 80 g Margarine, 160 g Kochschokolade

1. Backblech befetten und bemehlen, Backrohr auf 190 °C vorheizen
2. Schokolade in Stücke schneiden, über Wasserdampf schmelzen
3. Mehl mit Backpulver sieben
4. Eiklar steif schlagen, mit Zucker ausschlagen
5. Butter mit gesiebttem Staub- und Vanillezucker schaumig rühren, Dotter einzeln nach und nach einrühren, zerlassene Schokolade dazu rühren, Mehlmischung mit dem Schnee kurz und locker zur Dottermasse unterheben
6. Masse auf das vorbereitete Backblech streichen
7. Backen – 2. Schiene von unten – ca. 25 min.
8. Auskühlen lassen, Schnitten stürzen
9. Marillenmarmelade erhitzen, mit Rum glatt rühren, Sacherschnitten aprikotieren
10. Margarine zerlassen, vom Herd nehmen und Schokoladestücke einrühren
11. Sacherschnitte mit Schokoladeglasur überziehen
Fest werden lassen

Rezina Sacher ali čokoladna rezina

Sestavine:

Umešano testo:

130 g jedilne čokolade –
130 g moko, ½ vrečke pecilnega praška –
6 beljakov, 110 g kristalnega sladkorja –
130 g masla, 110 g sladkorja v prahu, 1 vrečka vanilijevega
sladkorja, 6 rumenjakov

Za aprikotiranje: 250 g marelične marmelade, 1 žlica ruma

Čokoladna glazura: 80 g margarine, 160 g jedilne čokolade

1. Namasti in pomokaj pekač, pečico segrej na 190 °C
2. Čokolado nareži na koščke, raztopi nad paro
3. Presej moko in pecilni prašek
4. Beljake stepi v trd sneg, primešaj kristalni sladkor
5. Maslo penasto stepi s sladkorjem v prahu in vaniljevim sladkorjem, posamič primešaj rumenjake, rumenjaki masi primešaj čokolado, ki se je raztopila nad paro, rahlo in hitro primešaj moko in sneg
6. Testo namaži na pripravljen pekač
7. Peci na drugem vodilu od spodaj – pribl. 25 minut
8. Rezine ohladi in prekucni
9. Segrej marelično marmelado, gladko zmešaj z rumom,
10. Aprikotiraj rezine
10. Raztopi margarino, primešaj čokoladne koščke
11. Glaziraj in pusti, da se glazura strdi