



Sacher-Herzchen

Verwöhnt ihr euren Liebsten zum Valentinstag? Mit einem speziellen Essen oder lieber Blumen?

Ich werde meinen Mann mit selbst gebackenen Sacher-Herzchen überraschen.

Diese Torte oder eben hier diese Herzchen stand schon länger auf meiner to-do Liste.

Ich persönlich bin weniger die Schokoladenesserin. Mein Mann liebt aber Schokolade, daher bin ich mir sicher, ihm damit eine Freue bereiten zu können.

Für meine Sacher-Herzchen habe ich den Kuchenteig in einem rechteckigen Backrahmen gebacken. Natürlich könnt ihr eine runde Form mit 24 cm Durchmesser verwenden und daraus die bekannte Sacher-Torte backen.



Zutaten für ca. 8 grössere oder 16 kleinere Herzchen

Backrahmen 25x25 cm

180 g weiche Butter

6 Eier

250 g Zartbitterschokolade ca. 60-70% Kakaogehalt, kleingehackt

180 g Mehl

220 g Zucker

1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste

1 Prise Salz

Zum Einstreichen

ca. 250 g Aprikosenmarmelade

Für die Glasur

200 g dunkle Schokolade (ich habe Zartbitterschokolade mit 69% Kakaogehalt verwendet),
klein gehackt

250 g Zucker

150 ml Wasser

Zubereitung

Weiche Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Samen der ausgekratzten Vanilleschote und 100 g Zucker ebenfalls in die Schüssel geben. Dies nun während ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine aufschlagen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Ein Eigelb nach dem anderen zur Butter geben und darauf achten, dass das eine Eigelb gut eingearbeitet ist, bevor man das Weitere dazu gibt.

Die Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen. Leicht auskühlen lassen. Sobald die geschmolzene Schokolade eine Temperatur von 45° - 50° Grad erreicht hat, diese wie ein Rinnsal zur Buttermasse geben.

In einer separaten Schüssel das Eiweiss steif schlagen. Die restlichen 120 g Zucker dazu geben und weiter schlagen bis die Eiweissmasse sehr steif ist.

Die steifgeschlagene Eiweissmasse langsam mit Hilfe eines Spachtels unter die Butter/Ei-Masse heben. Immer von unten nach oben. Sobald das Eiweiss gut eingearbeitet ist, das Mehl dazu sieben und eine Prise Salz dazu geben. Ebenfalls vorsichtig einarbeiten.

Eine rechteckige oder runde Backform oder Rahmen gut einfetten. Benützt man einen Backrahmen, dieser mit Backpapier einschlagen.

Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchen während ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Möchte man Herzen ausstechen, wird dies nach dem Erkalten gemacht. Danach jedes Herz

quer durch die Mitte halbieren.

Bereitet man eine Torte zu, wird das Biskuit ebenfalls quer in der Mitte halbiert.

Einstreichen

Sollte die Aprikosenmarmelade leicht stückig sein, diese durch ein Sieb streichen. Mit der einen Hälfte der Marmelade die Mitte der Herzen einstreichen. Diese mit der zweiten Hälfte des Herzes decken und nun die Oberfläche und die Seite mit der restlichen Marmelade einstreichen. Ich habe einen Pinsel zur Hilfe genommen. Man kann die Marmelade auch leicht erwärmen, so lässt es sich besser einpinseln. Es ist wichtig, dass auf die Oberfläche und an den Seiten nicht zu viel Aprikosenkonfi einstreicht. Es sollte möglichst glattgestrichen werden, damit beim Übergießen der Schokolade es wenig Unebenheiten gibt.



Damit die Marmelade trocknen und schön einziehen kann, sollte das Gebäck mindestens 20 Minuten ruhen und erst dann mit der Glasur weiterfahren.

Glasur

Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Sollte einige Minuten kochen.

Zuckerwasser erkalten lassen. Bevor man die Schokolade beifügt, darf das Zuckerwasser weder zu warm noch zu kalt sein. Ich habe die Temperatur so kontrolliert. Habe mir die Flüssigkeit mit einem Finger an die Lippe getippt. Sie war warm, somit gerade richtig um weiterzufahren.

Die Schokolade dazu geben und Rühren bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Wie bei den Zutaten geschrieben, empfehle ich die Schokolade klein zu hacken. Das erleichtert/hilft euch, dass die Schokolade besser/schneller schmilzt.

Die Herzen auf ein Gitter geben. Entweder ein Backpapier unter das Gitter legen oder darauf achten, dass die Arbeitsfläche sauber ist. Wir möchten nämlich die herunter getropfte Schokolade wieder auffangen.

Die Schokoladenglasur über die Herzen verteilen/giessen. Achten, dass die Schokolade auch seitlich der Herzen herunterfließt, somit das ganze Herz komplett mit Schokolade überzogen ist.

