



Sachertorte

Maak zelf een heerlijke Oostenrijkse Sachertorte met dit eenvoudige recept. Een chocoladecake met een heerlijk laagje abrikozenjam en bedekt met chocolade ganache. Als dat niet genieten is!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g**

F11195
4,23 €



**FunCakes Cake Board Rond Argent
Ø15cm**

F80610
0,79 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



**Wilton Spatule Coudée Préférée
32,5cm**

02-0-0180
9,69 €



**Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm**

03-3136
6,85 €



Dr. Oetker Spray de Cuisson 125ml

1-50-901105
3,19 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 200 g FunCakes Mix voor Chocolade Ganache
- FunCakes Mini Chocolate Rocks -Puur-
- Callebaut Cacaopoeder (100%)
- 90 ml water
- 5 eieren (circa 250 g)
- Pot abrikozenjam
- Ongezouten pistachenootjes (fijnggehakt)

Benodigdheden

- Bakspray
- FunCakes Cake Board Rond Ø15cm
- Wilton Decorator Preferred Spatula Hoek
- Wilton Chrome Plated Afkoelrek
- Wilton Taartzaag
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Glazen schaalte

Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de FunCakes Cake Brownie Mix met 56 g boter, 2,5 eieren en 105 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Gooi er ook een flinke schep met cacaopoeder doorheen. Bak daarna de cake in het midden van de oven in ca. 40 min gaar. Haal de brownie cake na het bakken direct uit de bakvorm en laat daarna uitdampen op een afkoelrooster.

Stap 2: Snij de cake doormidden

Snij nadat de cake is afgekoeld de cake doormidden met de taartzaag. Besmeer dan de laag met abrikozenjam en plaats de andere laag daar weer bovenop.

Stap 3: Schenk de ganache over de cake

Bereid 200 gram ganache zoals aangegeven op de verpakking. Zet de cake op de cake board en plaats het afkoelrek op een bakplaat. Zet vervolgens een schaalte op het afkoelrek en plaats hier de cake op. Zo staat deze iets hoger zodat de ganache mooi over de rand kan stromen.

Schenk in een dun straaltje de ganache over de cake en zorg ervoor dat de ganache over de rand stroomt. Dit kun je doen door gebruik te maken van de spatel. Laat de cake even uitlekken en schraap met een paletmes de onderrand van de cake schoon.

Stap 4: Decoreer de cake

Til voorzichtig de cake op en dus met je hand langs de onderrand wat pure chocolade rocks. Strooi de fijngehakte pistache nootjes in een cirkel op de bovenkant en laat de taart vervolgens opstijven in de koelkast.