

Schokoladenherz nach Sacher



375 g	Zartbitter-Kuvertüre
125 g	Butter oder Margarine
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
6	Eier (Gr. M)
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
200 g	Himbeer-Konfitüre
25 g	Kokosfett
1 TL	Kakaopulver
	Schokoröllchen zum Verzieren (rosa und braun)

Zubereitung

- 1 125 g Kuvertüre hacken, mit Fett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei Salz und 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Kuvertüremischung unterrühren, ca. 1/3 der Eischneemasse unter die Schokomasse heben. Mehlmischung darübersieben, mit restlichem Eischnee vorsichtig unterheben
- 2 Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Herzform (2 Liter Inhalt) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 30–40 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen
- 3 Konfitüre aufkochen, durch ein Sieb streichen und Kuchen damit bepinseln, trocknen lassen. 250 g Kuvertüre hacken, mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen, trocknen lassen. Den Rand des Kuchens mit Kakao bestäuben, Torte mit Schokoröllchen verzieren.