REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Sachertorte

Die Sachertorte ist ein feiner Schokoladenkuchen mit Marillenmarmelade und einer glänzenden dunklen Glasur. Dieses Rezept ist eine Annäherung an die klassische Art, das Original-Rezept des Hotel Sacher ist geheim.

Rezept-ID: **R-90014** Menge: **12 Stück**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

150 g	weiche Butter
120 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	dunkle Schokolade (mindestens 50 % Kakao)
6	Eier (Größe M)
50 g	Kristallzucker für den Schnee
140 g	glattes Mehl
1 Prise	Salz
250 g	Marillenmarmelade
200 g	dunkle Kuvertüre für die Glasur
150 g	Zucker für die Glasur
125 ml	Wasser für die Glasur
250 ml	Schlagobers zum Servieren

Zubereitung

1. Eine Springform mit 22 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und etwas überkühlen lassen.

3. Die Eier trennen. Butter, Staubzucker und Vanillezucker 8 Minuten schaumig rühren, dann die Eigelbe einzeln einrühren und die lauwarme Schokolade untermischen.

4. Das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steif schlagen. Ein Drittel des Schnees in die Schokomasse rühren, den Rest abwechselnd mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben.

5. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und 50 Minuten backen. Die Torte ist fertig, wenn ein Holzstäbchen ohne Teigreste herauskommt.

© Anton Barz

6. Die Torte 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die Oberseite wieder nach oben drehen und die Torte einmal waagrecht durchschneiden.

7. Die Marmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen. Den Boden und die Oberseite dünn damit bestreichen, den Deckel aufsetzen und den Rand ebenfalls dünn bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

8. Zucker und Wasser 5 Minuten kochen und etwas überkühlen. Die gehackte Kuvertüre einrühren, bis die Glasur glatt und glänzend ist. Auf etwa 35 °C abkühlen lassen.

9. Die Glasur in einem Zug über die Torte gießen und mit einer Palette glatt ziehen. Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen und mit Schlagobers servieren.

Tipps

- Die Torte schmeckt am besten, wenn sie über Nacht durchzieht.
- Die Torte mit einem warmen Messer anschneiden, so bricht die Glasur nicht.

Die Geschichte: Sachertorte

Der Legende nach schuf der 16-jährige Lehrling Franz Sacher die Torte 1832 für Fürst Metternich, weil der erkrankte Küchenchef ausfiel. Ab 1836 stand sie am Kaiserhof auf dem Tisch. Sein Sohn Eduard Sacher lernte beim Hofzuckerbäcker Demel, verfeinerte die Torte und bot sie im 1876 gegründeten Hotel Sacher an. Um den Namen entbrannte ein langer Rechtsstreit zwischen Hotel Sacher und Demel (1954 bis 1961), der 1963 mit einem Vergleich endete. Die Bezeichnung „Original Sacher-Torte“ ist seitdem dem Hotel Sacher vorbehalten.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Springform 22 cm
bei Amazon · Affiliate-Link

Tortenbodenschneider
bei Amazon · Affiliate-Link

Küchenthermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz