

Kleines Sacher-Törtchen mit Cassis-Buttermilch-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Törtchen (12 Stück):

100 g Zartbitter-Kuvertüre (70 %)	100 g Butter, zimmerwarm	40 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker	4 Eier (Klasse M)	130 g Zucker
100 g Mehl	2 cl Rum	150 g Aprikosenkonfitüre

Salz, Butter, Zucker, Minze

Für die Glasur:

50 g Zucker	20 g Butter	150 g Zartbitter-Kuvertüre
50 ml Sahne		

für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Cassissaft	250 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Buttermilch	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Sorbet die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Cassissaft mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Daraufhin die Gelatine ausdrücken, im Cassissaft auflösen und das Ganze abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Buttermilch zugeben und das Ganze gut unterrühren. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Sacher-Törtchen 100 Gramm Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem lauwarmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Die Butter mit 30 Gramm Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe nach und nach hinzufügen und unterschlagen. Nun die lauwarme Kuvertüre langsam einlaufen lassen und einrühren. Das Mehl sieben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee und das Mehl abwechselnd unter die Butter-Schokoladen-Masse heben. Ein Muffin-Blech dünn und gleichmäßig mit etwas zimmerwarmer Butter austreichen, mit Zucker austreuen und die Masse einfüllen. Die Törtchen im Backofen 15 bis 20 Minuten backen, anschließend in der Form abkühlen lassen. Die abgekühlten Küchlein stürzen und einmal waagrecht halbieren. Den Rum mit einem Esslöffel Wasser und dem übrigen Puderzucker in einem Topf erwärmen. In einem anderen Topf die Aprikosenkonfitüre aufkochen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Nun die Kuchenhälften mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken. Die unteren Böden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die oberen Böden wieder draufsetzen, rundum mit der Konfitüre dünn bestreichen und kühl stellen. Für die Glasur 50 Gramm Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Minuten weiter kochen, danach fünf Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre klein hacken und zusammen mit der Butter und der Sahne unter den leicht abgekühlten Zuckersirup rühren. Anschließend den Schokoladenüberzug über die Törtchen gießen und mit einer Palette gleichmäßig überziehen. Die Sacher-Törtchen auf Tellern anrichten und mit einer Kugel Sorbet servieren. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012