

Sacher Petits Fours

12 - 14 Stück, für eine Form von 35 cm x 20 cm, gut vorzubereiten

Zutaten

75 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

2 TL Kakaopulver

40 g Mandeln, gemahlen

2 EL Aprikosenkonfitüre

350 g Kuvertüre, zartbitter

4 Eier (M)

100 g Butterweich

100 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

100 g Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel in der Mikrowelle bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

Weiche Butter, 50 g Zucker, Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes 2-3 Minuten cremig rühren und die Eigelbe einzeln unterrühren. Die flüssige Kuvertüre unter die Buttermasse rühren. Eischnee portionsweise unterheben. Mehl Backpulver, Kakao und die Mandeln mischen und unterheben.

Teig in die mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 15-20 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und mindestens 1 Stunde auf einem Rost auskühlen lassen.

Auf ein Kuchenrost stürzen und das Backpapier entfernen.

Die Kuchenplatte in 3 gleiche Teile teilen. Die erste Platte mit der Hälfte der Marmelade bestreichen, die zweite Platte drauflegen, mit der restlichen Marmelade bestreichen und die dritte Platte drauflegen. Die Platten mit einem scharfen Messer etwas begradigen und in 5 x 5 cm große Würfel schneiden.

Die restliche Kuvertüre grob hacken und in der Mikrowelle schmelzen. Die Kuchenstücke einzeln mit der Oberseite nach unten in die Kuvertüre tauchen, mit Hilfe einer Gabel abtropfen lassen und auf ein Backpapier absetzen. Etwas Kuvertüre in eine kleine Gefriertüte geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Kuchenstücke mit Schokostreifen verzieren. Sacher Schnitten ca. 30 Minuten kalt stellen.