

## NAGERECHT: SACHERTORTE IM SCHWANENMEER

### Chocolademousse

200	g	bloem
200	g	pure chocolade
200	g	zachte boter
50	g	poedersuiker
10	g	vanillesuiker
260	g	suiker
8	st	eieren
1	mespunt	zout

40	ml	rum
30	g	poedersuiker
250	g	abrikozenjam

### glazuur

225	g	pure chocolade
300	g	suiker
120	ml	water

### soezendeeg

120	g	bloem
1/2	tl	zout
6	st	eieren
140	g	boter
200	ml	water

### Sachertorte

- Vet een springvorm van 26 cm in met boter en bestuif met bloem.
- Splits de eieren in eidooiers en eiwitten.
- De chocolade au-bain-marie smelten. (boven heet water, niet erin!). Laat afkoelen tot 35 °C.
- Klop de boter met poedersuiker, vanillesuiker en een snufje zout tot het mengsel licht van kleur en romig is.
- Klop de eidooiers er geleidelijk doorheen. Roer de chocolade er doorheen.
- Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg al kloppend (tot slappe pieken) geleidelijk de suiker toe .
- Spatel de eiwitten afwisselend met de gezeefde bloem door het chocolademengsel mengsel.
- Schep het mengsel in de bakvorm en bak ca. 20 minuten in een oven van 200 °C en daarna nog ca. 40 minuten op 170 °C.
- Laat de taart in de vorm 5 minuten afkoelen, keer hem dan op een rooster en laat verder afkoelen.

### Abricoteren:

- Roer de rum en poedersuiker door de abrikozenjam. Snijd de taart overlangs doormidden en bestrijk een snijvlak met ca. de helft van de confiture. Plaats de andere taarthelft daar boven op.
- Breng de rest van de confiture kort aan de kook en bestrijk daarmee de taart rondom.

### Glaceren:

- Breng voor het glazuur het water met de suiker aan de kook en voeg de chocolade toe.
- Kook het glazuur tot 110 °C en giet het door een zeef.
- Plaats het rooster met de taart op een groot stuk bakpapier.
- Giet het glazuur onmiddellijk midden op de taart en strijk het glazuur met een pannenkoekmes met zo weinig mogelijk bewegingen uit over de taart. .

### Soezendeeg:

- De boter met het water en op laag vuur verwarmen tot de boter is gesmolten. Zodra de boter is gesmolten het vuur hoog draaien en alles aan de kook brengen. Haal de pan van het vuur
- Voeg het bloem en het zout in een keer toe en meng tot het deeg als een bal van de pan los komt.
- Zet de pan terug op laag vuur en laat onder voortdurend roeren de bloem enkele minuten garen.
- Neem de pan van het vuur, voeg één ei toe en blijf roeren tot het ei volledig is opgenomen. Gebruik zo ook de andere eieren. LET OP: het deeg is goed als je je vinger in het deeg steekt, omhoog trekt tot een

puntje dat bovenaan langzaam ombuigt. Het kan dus zijn dat je het laatste ei niet nodig hebt.

**Soezenzwanen:**

- Met een grote gekartelde spuitmond minimaal 12 lange toeven van 6 cm lang (dik van voren, langer naar achteren) op een silipatmatje spuiten, elk goed voor één zwaan.
- Met losgeklopt ei bestrijken en in de voorverwarmde oven (oven zonder ventilator gebruiken) van 180 °C, 15-10 minuten bakken.
- Een pipetje (klein spuitzakje van gevouwen bakpapier) vullen met wat soezendeeg en een klein puntje eraf knippen. Op een silipatmatje of ingevette bakplaat 12 vormen spuiten die op het nummer “2” lijken (ca. 5 cm hoog). Extra deeg bij de boventip van de 2 spuiten, dit wordt de kop van de zwaan). In de oven op 180 °C goudbruin bakken. Met een pipetje met gesmolten chocolade twee oogjes en de snavel maken.
- De gare soezen met een scherp mes horizontaal halveren. De bovenste helft voor de vleugels verticaal halveren.
- De slagroom stijfkloppen met de suiker.
- In de onderste soezenhelft met een grote spuitmond slagroomspuiten en de vleugels er met de punt omhoog insteken. De zwanenhals in de slagroom steken zodat het geheel op een zwaan lijkt.

50 g couverture chocolade

250 ml slagroom  
35 g poedersuiker

**vulling**

**coulis:**

De kersencoulis en de fraise de bois door elkaar mengen en op laag vuur verwarmen om de alcohol te laten verdampen. Op smaak brengen met poedersuiker.

200 g kersencoulis  
poedersuiker  
50 ml Fraise de bois

**uitserveren:**

Maak een spiegel coulis op een vierkant bord, zet in één hoek een pintje Sachertaart en diagonaal ertegenover een zwaan. De coulis eventueel garneren met streepjes room.

**Voor wie (te) snel klaar is:** suikerspin maken (van spinsuiker) en het puntje taart garneren met een bolletje suikerspin en/of brede chocoladekrul maken ter garnering.

