

# We bakken een Drama-Taart met G.G.M.G.



## De Sachertorten-A

Ingrediënten zijn voor een ronde bakvorm van 24 cm  
voor de 'A' drie keer zoveel deeg en in drie zanddeegbakvormen bakken

Voor het deeg

- 200 g pure chocola
- 200 g zachte boter
- 150 g poedersuiker
- 8 eieren
- 100 g suiker
- 150 g bloem
- 50 g gemalen amandelen

voor de vulling:

- 150 g aprikozenjam

voor het glazuur:

- 200 g pure chocola
- 200 g suiker

voor de versiering:

- 100 g pure chocola
- 150 g slagroom

verder: boter en gemalen amandelen voor de bakvorm

De vorm invetten en met de amandelen bestrooien, koud zetten.

Voor het deeg chocola in stukjes au bain marie smelten. Boter met poedersuiker schuimig kloppen. Eiwit van eigeel scheiden. Stuk voor stuk het eigeel en de gesmolten chocola onder de boter roeren.

Oven op 175 graad voorverhitten. Het eiwit halfstijf slaan. De suiker langzaam toevoegen. Verder roeren totdat de massa helemaal stijf is. Het eiwit voorzichtig onder de chocolademassa roeren. In de vorm gieten en 1 uur en 10 minuten bakken. Uit de oven nemen en af laten koelen.

Voor de vulling de abrikozenjam verhitten en door een zeef passeren. Voor het glazuur de chocola in stukjes breken. Suiker, 1/8 l water en chocola 5 minuten al roerend lichtjes laten koken. Al roerend de massa iets laten afkoelen.

Taart een keer dwars doorsnijden. De ene helft van de taart met de helft van de abrikozenjam bestrijken. De andere taarthelft daarop zetten en helemaal met de rest van de jam bestrijken. De taart gelijkmatig van binnen naar buiten toe met de chocoladeglazuur bestrijken.

Voor de versiering de chocola au bain marie verhitten en iets af laten koelen. Slagroom stijfkloppen en met de vloeibare chocola voorzichtig mengen. In een spuitzakje met klein spuitmondje doen en de taart daarmee versieren. Klassiek met een 'S' voor Sachertorte, maar met 'G.G.M.G.' versieren kan natuurlijk ook.