

# Petit Fours von der Sachertorte

Rezept (für 6 Sterne)



## Zutaten

### Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

115 g Butter

4 Eier

200 g Sahne

### Backwaren, Mehl, Zucker etc.

150 g Zartbitterschokolade (50%) oder -kuvertüre

100 g dunkle Schokolade (70%) oder -kuvertüre

200 g Marzipan-Rohmasse

1/2 Pck. Backpulver (=8 g)

75 g Mehl

75 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

100 g Puderzucker

### Bier, Spirituosen, Wein etc.

3 EL Rum (40%)

### Sonstiges

150 g Marillen-Marmelade

## Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Springform Durchmesser 25 cm

Teigrolle

Sternausstecher Durchmesser 9 cm

Backpapier

Feines Sieb (für die Marmelade und den Puderzucker)

## HINWEISE

### Kuvertüre versus Lindt-Schokolade

Wenn ich mit Schokolade Desserts oder Kuchen herstelle, nehme ich grundsätzlich Lindt-Schokolade und keine Kuvertüre. Lindt-Schokolade hat einfach einen so feinen Geschmack, da lohnt es sich, etwas mehr zu investieren. Was man aber bei der Lindt-Schokolade wissen muss:

Die Schokolade wird nicht mehr richtig fest, wenn man sie mal über dem Wasserbad geschmolzen hat. Für diese Petit Fours stört dies nicht, da man sie ja nicht mit den Fingern, sondern mit einer Kuchengabel isst. Nur während der Zubereitung ist das eine kleine Schweinerei, da man die Sterne aus dem Kuchen aussticht, auf dem bereits die Schokolade ist.

Dann muss man etwas mit den Fingern nachhelfen, um die Kuchensterne aus der Form zu bekommen. Dabei hat man dann immer wieder die Schokolade an den Fingern. Aber was soll's, die Lindt-Schokolade ist einfach so zart und sooo köstlich!

### Anrichten mit geschlagener Sahne

Optional könnt Ihr die Petit Fours auch mit geschlagener Sahne servieren. Ich habe die Zutaten dafür in die Zutatenliste mit aufgenommen.

Zubereitungszeit: 40 min

Abkühl- und Trocknungszeiten: 40 min

Backzeit: 20 min

## Zutaten Zubereitung

### 1. Teig backen

**150 g Zartbitterschokolade (50%) oder -kuvertüre** in Stücke brechen und mit  
**115 g Butter** und  
**75 g Zucker** über einem heißen Wasserbad schmelzen.  
Die Masse in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen.  
Nun den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.  
**4 Eier** nacheinander unter die Schokoladenmasse rühren.  
Dann noch  
**75 g Mehl** mit  
**1/2 Pck. Backpulver** mischen und ebenfalls unterrühren .

Eine Springform (Durchmesser 25 cm) mit Backpapier auskleiden. (Ich fette die Form am Rand immer mit etwas Butter, damit das Backpapier daran klebt, was leichter zu handhaben ist.)

## Österreichische Küche | Dessert

[www.dinnerstories.de](http://www.dinnerstories.de)

Die Schokoladenmasse hineingeben und auf der mittleren Schiene des Backofens auf einem Gitter 20 Minuten backen. Holzstäbchenprobe machen.

Nach Ende der Backzeit den Backofen ausmachen, die Tür etwas öffnen und den Kuchen noch 10 Minuten darin stehen lassen.

### 2. Petit Fours zubereiten

Dann die Springform lösen und den Kuchen mit der Oberfläche nach unten auf ein frisches Backpapier geben, damit beide Seiten des Kuchens flach werden.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, den Kuchen mit einem langen Messer horizontal halbieren.

**150 g Marillen-Marmelade**

**3 EL Rum (40%)**

mit

mischen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Rum-Marmelade auf einer Kuchenhälfte verstreichen und den Kuchen wieder zusammensetzen.

**100 g dunkle Schokolade**

**(70%) oder -kuvertüre**

über dem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend über dem Kuchen verteilen.

Abkühlen lassen, bis die Schokolade fest ist (siehe Hinweise).  
Zwischenzeitlich

**200 g Marzipan-**

**Rohmasse**

**2 EL Puderzucker**

mit

verkneten und auf einem Backpapier ausrollen. Dazu ggf. auf die Marzipanmasse weiteren Puderzucker geben, damit man sie besser ausrollen kann und nichts klebt.

Mit einem Sternausstecher (Durchmesser 9 cm) 6 Sterne ausstechen und auf dem Backpapier beiseite stellen.

Aus dem Kuchen ebenfalls mit dem Sternausstecher 6 Sterne ausstechen. Je einen Marzipanstern auf einen Schoko-Stern legen.

**Puderzucker**

in ein feines Sieb geben und die Sterne damit bestäuben.

Wer es mag, kann zu den Sacher-Sternen auch geschlagene Sahne servieren. Dazu

**200 g Sahne**

mit

**1 Pck. Bourbon-**

**Vanillezucker**

steif schlagen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.