

# Sachertærte



250 g mørk chokolade  
2 dl mandler  
125 g smør  
1½ dl sukker  
4 æg  
½ dl mel

Garnering:  
¾ dl abrikos marmelade  
75 g mørk chokolade  
2 spsk. smør  
rasp

Smelt chokoladen over vandbad.  
Smut og hak mandlerne.  
Rør smør og sukker hvidt og luftigt.  
Skil blommerne fra hviderne.  
Rør blommerne, chokoladen, mandlerne og melet ned i sukkerdejen.  
Pisk hviderne stive og vend dem i dejen.  
Smør en rund kageform og drys med rasp.  
Hæld dejen i og bag kagen ca. 40 min ved 175°.  
Tag kagen ud og lad den køle af.  
Bred abrikosmarmeladen over og stil den koldt 1 time.  
Smelt chokoladen og smørret over vandbad.  
Bred chokoladen over kagen og lad den stå koldt mindst 2 timer.

**Tilbehør: flødeskum**

**Drikkevarer: kaffe og et glas likør**