

Čokoládová poleva na Sachertorte

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 1.2 hrnek
- voda 3.4 hrnek
- kvalitní sladkohořká čokoláda 170 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do středního kastrolku (ne moc velkého, protože směs by se zredukovala příliš rychle a spálila se předtím, než docílí správnou teplotu) postaveného na vysoké teplotě přidat vodu s cukrem a přivést do varu.
2. Přidat posekanou čokoládu, snížit teplotu a sem tam zamíchat.
3. Nepřikryté vařit do té doby, než směs dosáhne 110°C. Během té doby stírat stěny kastrolku navlhčeným štětcem ve vodě, aby se na stěnách kastrolku netvořily krystalky. Toto potrvá asi 5 minut.
4. Přecedit do menšího kastrolku.
5. Část polevy nalít na mramorovou desku a druhou část sem tam zamíchat, aby se neutvořil škraloup.

6. Neustále propracovávat čokoládu pomocí špachtle. Jakmile začne houstnout a je světlejší, tak ji vrátit do kastrolku. Dobře promíchat a znovu nalít na mramorovou desku. To opakovat ještě jednou.
7. Položit korpus na drátěnou mřížku postavenou nad plechem s okrajem a ihned z kastrolku nalít polevu na korpus (nebo pokračovat podle receptu).
8. Rozetřít polevu po povrchu i stranách korpusu a nechat ji zaschnout.

Nějak takto to připravují profesionálové.

Poznámka:

cukru je jeden a čtvrt hrnku
jeden hrenek = 250 ml