

Sacher čtverečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hořká čokoláda 100 g
- kakao 20 g
- tuk hera 150 g
- mleté ořechy 120 g
- mletá skořice 1 špetka
- mletý hřebíček 1 špetka
- krystalový cukr 120 g
- hladká mouka 60 g
- vejce 4 ks

- **Náplň, zdobení**

- horká meruňková marmeláda 180 g
- celé pražené mandle 1 balení
- dortová čokoládová poleva 200 g
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Změklý margarín s rozpuštěnou hořkou čokoládou utřeme do pěny. Po jednom přidáváme žloutky. Z bílků a krystalového cukru ušleháme sníh, poté obojí smícháme, přidáme směs mouky, ořechů a

kakaa.

Vylijeme na menší, pečicím papírem vyložený plech o rozměrech 18 × 27 cm a uhladíme. V předehřáté troubě na 170 °C pečeme 25 – 30 minut.

Až těsto vychladne na vlažnou teplotu, uprostřed jej rozpůlíme a potřeme povařenou meruňkovou marmeládou. Poté necháme úplně vychladnout.

Zoubkovaným nožem nařežeme na čtverečky 3 × 3 cm, poté namáčíme do rozpuštěné olejové polevy a dáme odkapat na mřížku.

Poznámka:

k