

Vídeňský sachr

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Meruňková marmeláda 150 g
- Kvalitní hořká čokoláda 100 g
- Moučkový cukr (do polevy) 0.5 hrnek
- Voda 0.25 hrnek
- Máslo 135 g
- Hladká mouka 150 g
- Čokoláda na vaření 150 g
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr (do korpusu) 125 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

TĚSTO:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem a necháme zchladnout. Žloutky z vajec smícháme s cukrem a ušleháme do pěny. Bílky lehce osolíme a šleháme na tuhý smích. Do čokoládové hmoty vmícháme prosátou mouku, žloutky s cukrem a sníh. Těsto pečeme v troubě, předehřáté na střední stupeň.

Po upečení a vychladnutí dort uprostřed rozříneme a namažeme rozehřátou meruňkovou marmeládou.

POLEVA:

Vodu smícháme s cukrem a přivedeme k varu. Přidáme posekanou čokoládu na vaření. Snížíme teplotu a vaříme 5 minut. Sachr poléváme čokoládovou polevou. Dáme do lednice pořádně zatuhnout.

