

Sacher dort original

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na potřetí**
- meruňková marmeláda 1 sklenice
- **poleva**
- čokoláda na vaření 240 g
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- mouka hladká 160 g
- čokoláda na vaření 160 g
- vejce 6 ks
- cukr krupice 80 g
- cukr moučka 80 g
- máslo 160 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdříve našleháme do pěny změkklé máslo s moučkovým cukrem. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Mezitím rozpustíme ve vodní lázni čokoládu do těsta. Stačí obyčejná čokoláda na vaření, ale čím kvalitnější, tím bude dort lepší. Do máslové pěny pomalu přidáváme rozpuštěnou čokoládu. Pak

přidáme 6 žloutků a pomalu šleháme do pěny.

Z bílků, špetky soli a krupicového cukru si vyšleháme tuhý sníh. Obě hmoty pomalu spojíme dohromady a nakonec pomalu přisypeme hladkou mouku. Těsto, které není tekuté, musí být pevně našlehané, dáme do vymazané a vysypané dortové formy. Klidně může mít menší průměr než 24 cm. Pečeme při 175 °C zhruba 45 minut.

Vychladlý korpus rozřízneme napůl, potřeme meruňkovou marmeládou. Celý korpus pak potřeme marmeládou ještě zvenku, necháme na chvíli zchladit v lednici a nakonec na celý dort rovnoměrně nanese čokoládovou polevu z rozpuštěné čokolády. Necháme ztuhnout.

Sacher dort originál nakrájíme a můžeme podávat.