

Sachrův dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 6 ks
- čokoláda na vaření 150 g
- hladká mouka 150 g
- meruňkový džem 1 sklenice
- máslo 150 g
- cukr moučka 150 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- kakao 30 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Čokoládu na vaření ve vodní lázni roztavíme. Ve šlehači ušleháme 150 g změkčelého másla s 150 g cukru moučka. Přidáme vanilkový cukr a postupně zašleháme 2 celá vejce a 4 žloutky. Potom přidáme rozpuštěnou čokoládu - lehce vychladlou. Ušleháme sníh ze 4 bílků a smícháme si mouku s práškem do pečiva a kakaem. Potom postupně do ušlehaného krému zamícháme střídavě směs mouky a sníh. Dobře promícháme.

Těsto nalijeme do dortové formy o průměru 26 cm, kterou předem vymažeme a vysypeme kokosem, ořechy či jen strouhankou. Těsto pečeme při 170 °C asi 40 - 45 minut. Upečený korpus na dort necháme vychladnout.

Vychladlý korpus vyklopíme, rozřízneme, potřeme meruňkovým džemem. Džemem potřeme i vršek dortu. Celý sachrův dort natřeme čokoládovou polevou.

Sachrův dort dáme vychladit do druhého dne a potom krájíme nožem, namočeným v horké vodě, aby čokoláda nepraskala. Je možné upéct jej také na plechu, potřít pařížskou šlehačkou a přelít čokoládovou polevou.