

Rychlý sacher dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **náplň**
- meruňkový džem 200 g
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- **poleva**
- tmavá čokoládová poleva 200 g
- **těsto**
- vejce 4 ks
- kakao 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 125 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- hladká mouka 60 g
- solamyl 60 g
- cukr krupice 125 g
- hořká čokoláda 125 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dáme změkklý tuk, cukr, vanilkový cukr, vejce, rozpuštěnou a zchladlou čokoládu, solamyl a mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva. Vyšleháme v hladké těsto.

Těsto rovnoměrně rozlijeme do vymazané formy srnčího hřbetu a pečeme v předehřáté troubě. Pokud chceme péct kulatý dort, tak použijeme dvojitou dávku těsta. Doba pečení je individuální, podle formy a výkonnosti trouby asi 25 - 30 minut.

Upečený a vychladnutý sacher dort vyklopíme a dvakrát rozkrojíme. Všechny tři díly spojíme meruňkovým džemem. Celý dort přetáhneme rozpuštěnou čokoládovou polevou.

Rychlý sacher dort před servírováním ozdobíme šlehačkou. Nakrájíme jej a můžeme servírovat.