

Originál Sachrův dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 125 g
- vanilkový extrakt 1 lžička
- vejce 6 ks
- smetana ke šlehání 0.5 l
- jemný krystalový cukr 110 g
- máslo 135 g
- hořká čokoláda 130 g
- pudrový cukr 150 g
- **glazura**
- rum 2 lžíce
- meruňková marmeláda 300 ml
- **poleva**
- cukr 375 ml
- sladkohořká čokoláda 170 g
- voda 310 ml

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Příprava dortu

Mřížku v troubě umístíme doprostřed. Předehřejeme troubu na 200°C. Lehce vymastíme máslem dortovou formu asi 23 cm v průměru. Potom vystříhneme z pečicího papíru kruh velikosti dna formy a vložíme ho dovnitř. Papír taktéž pomastíme. Nakonec celou formu poprášíme moukou a její přebytek vyklepneme.

V ohnivzdorné misce rozpustíme čokoládu nad velice horkou, ne vroucí vodou. Odstavíme misku a za stálého míchání necháme čokoládu zchladnout. V míse našleháme máslo (lze v robotě, nebo ručním šlehačem) dohladka. Potom do něj opatrně zašleháme pudrový cukr a vše našleháme do světla a lehká. Zašleháme dovnitř žloutky jeden po druhém. Štěrkou stíráme stěny mísy. Nakonec dovnitř zamícháme čokoládu a vanilkový extrakt.

V čisté míse vytřené citronem našleháme bílky společně s krystalovým cukrem do hladkých měkkých a lesklých kopečků. Pozor, bílky nepřešlehat. Asi 1/4 našlehaných bílků vložíme do čokoládové směsi a tím ji nadlehčíme. Potom dovnitř lehce vložíme zbytek bílků. Kousky bílků mohou být viditelné.

Polovinu mouky přesejeme na čokoládovou směs a opět ji zlehka vložíme dovnitř. Pokračujeme s druhou polovinou mouky. Dáváme pozor, aby směs zůstala lehká a bílky nesplaskly.

Hmotu stejnoměrně rozetřeme do připravené formy a pečeme ji asi 45 minut, až špejle zapíchnutá doprostřed korpusu je po vyjmutí čistá. Korpus se uprostřed nafoukne. Přendáme jej na mřížku, sloupneme papír a obrátíme jej tak, jak se pekl, nafouknutou částí nahoru. Necháme ho úplně vychladnout na mřížce.

Příprava glazury

V malém kastrolku na středním ohni přivedeme marmeládu a rum do varu. Často zamíchat. Vařit tak dlouho, až poslední kapky na vařečce se stanou velice lepkavé a nechtějí odkápnout, což potrvá asi 2 - 3 minuty.

Příprava čokoládové polevy

Do středního kastrolku (ne moc velkého, protože směs by se zredukovala příliš rychle a spálila se předtím, než docílí správné teploty) postaveného na vysoké teplotě přidáme vodu s cukrem a přivedeme k varu. Přidáme posekanou čokoládu, snížíme teplotu a sem tam zamícháme. Nepřikryté vaříme do té doby, než směs dosáhne 110°C. Během té doby stíráme stěny kastrolku navlhčeným štětcem ve vodě, aby se na stěnách kastrolku netvořily krystalky. Toto potrvá asi 5 minut. Přecedíme do menšího kastrolku.

Jak dát Sachr dort dohromady

Pomocí dlouhého ozubeného nože korpus horizontálně rozřízneme. Zarovnáme také vrch korpusu tak, aby byl rovný. Položíme jednu půlku na kus kulaté lepenky a potřeme ji připravenou marmeládovou glazurou. Nahoru přiklopíme druhou půlku korpusu a potřeme celý vrch i strany marmeládovou glazurou. Korpus položíme na mřížku nad plechem, který je vyložený pečicím papírem, a necháme korpus pořádně vystydnout a glazuru zaschnout.

Připravíme polevu, která musí být čerstvě připravená a teplá. Nalijeme všechnu polevu nahoru na

korpus a je-li nutné, tak ji uhladíme dlouhou cukrářskou špachtlí. Povrch celého korpusu musí být pokrytý polevou. Jsou-li někde malá místa bez polevy, tak tam nanese trochu stékající polevy pomocí špachtle. Necháme polevu skoro zaschnout a potom dort přeneseme na servírovací mísu.

Dort vložíme do chladničky a polevu necháme úplně ztuhnout.

Sachr dort vyjmeme z chladničky asi 1 hodinu před podáváním. Nakrájíme jej pomocí nože namočeného do horké vody a rychle osušeného. Díky poskládáme na talířky a vedle nich položíme trochu šlehačky.