

Sacher dort se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- smetana ke šlehání 200 ml
- **náplň**
- rum 2 lžíce
- meruňková marmeláda 300 ml
- **poleva**
- cukr 375 ml
- voda 185 ml
- kvalitní hořká čokoláda 170 g
- **těsto**
- cukr moučka 150 g
- kvalitní hořká čokoláda 130 g
- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 125 g
- vanilkový extrakt 1 lžička
- máslo 135 g
- cukr krupice 110 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si dortovou formu asi tak 23 cm v průměru, vymažeme jí máslem a vysypeme hrubou moukou. Ve vodní lázni necháme rozpustit čokoládu. Voda se nesmí vařit, ale musí být dost horká. Po rozpuštění necháme čokoládu za stálého míchání trochu zchladnout.

V míse ušleháme dohladka máslo s moučkovým cukrem. Ušlehané máslo musí být hladké a světlé. Poté zašleháme jeden po druhém oddělené žloutky. Dále rozpuštěnou prochladlou čokoládu a nakonec vanilkový extrakt.

V další čisté míse vytřené citronem ušleháme bílky s krupicovým cukrem. Sníh musí být hezky lesklý a tvořit malé kopečky. Pozor, abychom sníh nepřěšlehali. Do připraveného čokoládového těsta střídavě vmícháváme prosátou mouku a sníh. Pracujeme velmi opatrně, aby sníh nesplaskl.

Dokončené těsto nalijeme do připravené formy. Troubu rozpálíme na 200 °C. Dort při této teplotě pečeme asi 20 minut a poté přibližně další půl hodinu při snížené teplotě, asi 150 - 160 °C. Před vyndáním zkontrolujeme píchnutím špejle, zda-li je korpus propečený. Pokud není, ještě ho chvíli necháme dopéct.

Po upečení necháme dortovou formu otevřeme a necháme korpus vychladnout na mřížce. Než korpus vychladne, připravíme si náplň a polevu.

Náplň připravíme svařením marmelády s rumem v malém kastrolku. Marmeládu často mícháme, aby se nepřipálila. Vaříme tak dlouho, dokud marmeláda nezačne tvořit na vařečce lepkavé kapky a nebude chtít odkapávat. Takto připravenou marmeládou potřeme napůl rozkrojený korpus. Poté korpus přiklopíme a potřeme jej seshora a z boku a necháme zaschnout. Pozor, takto připravenou marmeládu je nutné použít teplou a pracovat s ní rychle, aby se nezačala srážet.

Na polevu si připravíme střední kastrolek. Svaříme v něm vodu s cukrem. Přidáme sekanou čokoládu a snížíme teplotu. Dáváme pozor, aby se čokoláda nechytala na stěnách kastrolku. Takto polevu vaříme asi 10 minut, dokud lehce nezhoustne. Připravená poleva se zdá řídká, ale po vychladnutí krásně ztuhne. Pokud si nejsme jistí, zda-li jsme polevu správně svařili, můžeme ji vyzkoušet tak, že jí trochu kápneme na talíř a vyzkoušíme, jestli ztuhne. Pokud ne, ještě ji povaříme.

Takto připravenou polevu lijeme na připravený korpus předem pomazaný připravenou marmeládou. Nejlépe je dobré korpus položit na plech, aby se dala steklá poleva dále použít, např. polití zmrzliny nebo pro přípravu horké čokolády. Komu se nechce s polevou připravovat, může zakoupit hotovou polevu v obchodě. Osobně jsem však pro přípravu polevy čerstvé.

Sacher dort dáme vychladnout do chladničky. Hotový sacher dort podáváme nakrájený na dílky a vedle na talířek dáme trochu ušlehané smetany.