

Sacher dort sestřičky Dáši

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **na ozdobu**
- šlehačka 1 ks
- **náplň**
- marmeláda 1 ks
- **poleva**
- čokoládová poleva 2 balíček
- **těsto**
- olej 0.5 hrnek
- hrubá mouka 2 lžíce
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- cukr krupice 0.5 hrnek
- kakaový pudinkový prášek 4 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 12

Postup:

V zadělavací míse smícháme cukr, vejce, pudinky, olej, hrubou mouku a prášek do pečiva. Vzniklou směs vylijeme do olejem vytřené a hrubou moukou vysypané dortové formy.

Pečeme v předem středně vyhřáté troubě necelou půlhodinu. Zda je těsto dostatečně upečené

zjistíme pomocí špejle. Tu zapíchneme do korpusu, a nelepí-li se těsto na špejli, máme dopečeno.

Po vychladnutí vyklopený korpus vodorovně prokrojíme a dolní polovinu korpusu namažeme pikantní marmeládou, poté přiklopíme druhou částí. Celý sacher dort potřeme polevou, necháme ztuhnout. Pak sacher dort krájíme a zdobíme před servírováním šlehačkou.

Pro obměnu můžeme vmíchat do základu na dort pudinky vanilkové a příště nabídnout dort světlý.