



Sacherova torta

Na Sacherovu tortu budete potrebovať (20 cm priemer):

130 g masla izbovej teploty
 140 g krupicového cukru
 5 vajec
 120 g čokolády
 85 g hladkej múky
 štipku kypriaceho prášku
 štipku soli
 1 vanilkový lusk
 350 g marhuľového džemu

Na čokoládovú polevu budete potrebovať:

170 g čokolády
 80 g masla

A TAKTO NA TO:

V čistej mise mixujte maslo, 70 g krupicového cukru, štipku soli a semiačka z vanilkového lusu, kým nevznikne hladká a nadýchaná pena. Postupne pridávajte žltka a stále mixujte. Prilejte vo vodnom kúpeli rozpustenú a vychladenú čokoládu a šľahajte. Všetky suroviny musia mať izbovú teplotu, aby sa cesto nezrazilo.

V samostatnej mise vyšľahajte bielka so zvyšným cukrom a stierkou ich postupne zapracujte do maslovo čokoládovej hmoty. Stierkou pracujte opatrne, aby cesto ostalo vláčne a nadýchané. Ďalej do cesta pridajte preosiadu múku so štipkou kypriaceho prášku a opäť opatrne premiešajte.

Tortovú formu s priemerom 20 cm vysteľte papierom na pečenie a po obvode potrite trochou masla a vysypte hladkou múkou. Cesto preložte do takto pripravenej formy a pečte pri teplote 170 stupňov približne 60 minút. Po 40 minútach cesto skontrolujte.

Po upečení, vytiahnite cesto na mriežku a nechajte ho vychladnúť.

Vrch upečeného koláča v prípade potreby zrežte, obráťte hlavou dole a vodorovne rozrežte na polovicu. Spodnú polovicu potrite marhuľovým džemom, prekryte druhou polovicou a zvyšným džemom natrite celý povrch koláča. Koláč nechajte 1 hodinu postáť, aby džem na povrchu trochu uschol.

Pripravte si čokoládovú polevu. Vo vodnom kúpeli za neustáleho miešania rozpustite čokoládu a maslo. Polevu odstavte a nechajte ju 5 minút chladnúť. Pri nanášaní nesmie byť veľmi horúca, aby nerozpúšťala marhuľový džem, ale ani príliš studená, aby sa dala krásne rozotrieť.

Polevu nalejte na vrch torty a stierkou ju rozotrite tak, aby stekala aj po stranách. Torta by mala byť polevou obalená po celom obvode. Ľubovoľne ju dozdobte a podávajte so šľahačkou.