

Sacherova torta

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

4 vajcia rozklepneme a oddelíme bielky od žĺtkov. Žĺtky rozmiešame s cukrom, vodou a maslom do peny. Pridáme vo vodnom kúpeli roztopenú, ale nie teplú čokoládu, pridáme aj múku, kypriaci prášok a miešame do peny. Nakoniec opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Tortovú formu s priemerom 22 cm vymažeme a vysypeme. Pečieme na 160 stupňov C asi 45 minút. Tortový korpus necháme vychladnúť, prerežeme a jednotlivé vrstvy natrieme marhuľovou marmeládou. Natrieme ňou aj povrch torty. Nakoniec celú tortu polejeme čokoládovou polevou. Necháme na chladnom mieste do druhého dňa.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 35 g
- **CAKE MIX LIANA - bezlepková zmes na piškótové cestá 1000 g** - 200 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 25 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Olej slnečnicový** - 170 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Marhuľový džem** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

