

NajPečenie



Potrebujete:

300 g	čokoláda tmavá
125 g	Palmarín
6 ks	vajcia
425 g	cukor práškový
250 g	múka hladká
1/2 šálka	voda

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **55 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**

Sacherka a lá Ifka

Odvážnym št'astie praje a chutná Sacherka vyšla na prvý pokus veľmi chutne. Vyskúšajte aj vy, budete to mať podľa fotoreceptu jednoduchšie.

Postup:



Príprava korpusu: vo vodnom kúpeli rozpustíme 125 g čokolády, pridáme Palmarín a 50 g práškového cukru. Pridáme žltka zo 6 vajčiek a zmiešame.



V čistej miske vyšľaháme do tuha bielka so 125 g cukru.



Obe zmesy zmiešame a pridáme múku.



Hmotu vylejeme do formy na pečenie (vystlanej papierom na pečenie) a dáme piecť do predhriatej rúry na 55min. pri teplote 180 °C.



Upečený korpus necháme vychladnúť. Nožom orežeme okraje, korpus vyberieme

NajPečenie

a položíme napr. na drevenú dosku prikrytú papierom na pečenie. Korpus rozdelíme na dve polovice a do stredu dáme džem. Vrch a kraje korpusu taktiež potrieme džemom.



Príprava polevy: vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu (185g), pridáme vodu a práškový cukor a miešame kým sa všetko nerozpustí. Necháme trošku vychladnúť, (aby poleva nebola veľmi horúca, ale už trošku stuhnutá) a natrieme na vrch a boky korpusu. Uhladzujeme nožom.