NajPečenie



Sacherova torta

Klasická Sacherova torta s pravou čokoládou. Vyskúšajte si to doma túto čokoládovú dobrotu podľa fotopostupu.

Potrebujete:

300 g	čokoláda horká 68%
300 g	cukor práškový
6 ks	vajcia
150 g	múka hladká
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	voda
150 g	Palmarín
	soľ
	marhuľový džem
4 lyžica	brandy
30 g	Cera

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Cesto: 150g čokolády si polámeme na kúsky a spolu s vodou na veľmi miernom plameni rozpustíme. Keď sa rozpustí, zložíme ju z ohňa a zamiešame do nej Palmarin. Kým táto hladká lesklá zmes vychladne vymiešame si vajcia so 150g cukru. Je veľmi dôležité použiť vysokopercentnú čokoládu. Keď som prvýkrát robila túto tortu z varovej čokolády ako sa uvádzalo v recepte bola veľmi svetlá a sladká, takže som ani nevládala zjesť jeden malý kúsok a čokoládová chuť nebola výrazná. Pri kvalitnejšej čokoláde sa zvýrazní jej čokoládovosť a je to božský zážitok.



Žĺtky s cukrom spojíme s vychladnutou čokoládovou zmesou. Z bielok vymiešame

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

penu a do múky zamiešame pol balíčka prášku do pečiva. Po jednej lyžici z peny a z múky pridávame do čokoládovej zmesi a opatrne ale poriadne ich tam vmiešavame.



Cesto vlejeme do tortovej formy, ktorej dno vyložíme papierom na pečenie a boky potrieme tukom a vysypeme múkou. Pečie sa 40-50 min. pri 160 stupňoch. Treba skontrolovať špáradlom, či sa nelepí. Ak nie, tak je hotová. Po vychladnutí ho prerežeme na dve časti. Ja ju na zdobenie zvyknem otočiť dolu hlavou aby som mala na vrchu krajšiu časť.



V mikrovlnke alebo vo vodnom kúpeli zohrejem marhuľový džem aby bol horúci. Ja som doňho priliala aj koňak, ale v zásade to nie je nutné. Nepoužívala by som rum, lebo je príliš aromatický, ale koňak zvýrazní chuť marhuľového džemu. Touto zmesou potrieme tortu v strede a aj na povrchu.



Kým sa džem vsiakne a trochu stuhne pripravíme si čokoládovú polevu. V hrnci rozpustíme čokoládu (150g) s cukrom (150g) a vodou a trošinku tuku (Cera). Hustotu zmesi korigujeme množstvom vody. Záleží či chceme hladkú polevu alebo takú ako som použila ja aby nebola úplne hladká... podľa ľubovôle.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Tortu na tanieri prizdobujeme šľahačkou. Tá je tiež dôležitá, pretože zjemňuje výraznú čokoládovú chuť torty. Podľa možnosti volíme pravú šľahačku nie jej rastlinnú a práškovú verziu, aby bol zážitok dokonalý. Dobrú chuť!

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.