NajPečenie



Sacherova torta

Horká chuť čokolády, jemná šľahačka a chrumkavá čokoládová poleva.

Potrebujete:

210 g	Palmarín
6 g	vajcia
210 g	cukor práškový
210 g	čokoláda
165 g	hladkej múky
2 ks	vanilkový cukor
1/2 bal.	prášok do pečiva
200 g	cukor kryštálový
125 g	voda
150 g	čokoláda

Celkový čas prípravy:	**35 min.**
Čas pečenia:	**55-60 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**8-10**

Postup:

Palmarin, cukor a žĺtky vymiešame do peny, pridáme čokoládu, ktorú sme roztopili vo vodnom kúpeli (nie horúcu), vymiešame.

Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, vmiešame do cesta striedavo s múkou, v ktorej sme rozmiešali prášok do pečiva.

Formu na tortu vymastíme a vysypeme hrubou múkou, nalejeme cesto a upečieme pri 170°C 55-60 min. Tortu vyklopíme na zľahka pomúčenú dosku vrchom nadol-vyrovná sa povrch a ľahšie sa nanáša glazúra. Otočíme a vychladnutú tortu prekrojíme jedenkrát, naplníme horúcim marhuľovým lekvárom.

Glazúra: uvaríme cukor s vodou, čokoládu roztopíme vo vodnom kúpeli a pridáme k uvarenému sirupu - nesmie byť ani horúci, ani studený. Taký, aby sme ho zniesli na perách. :-) Glazúrou polejeme celú tortu. Neodmysliteľne k nej patrí aj ozdoba zo šľahačky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.