

Sacher torta



Sacher torta je postala poznata još u 18. stoljeću. Eduard Sacher je za vrijeme školovanja (1843-1892) usavršio svoju tortu. 1876 godine izgrađen je hotel Sacher, a Eduard je iste godine ponudio svoju znamenitu tortu hotelu i od tada se Sacher torta smatra jednom od najpoznatijih slastica Beča . Teško je otići u Beč, a ne probati poznatu Sacher tortu . Naravno ja vam ne mogu dati originalan recept jer ga nemam, ali možda vam se svidi i ova moja verzija .

SASTOJCI :

ZA BISKVIT :

200 g . tamne čokolade (60 %)

150 g . maslaca (ili margarina za kolače)

7 jaja

120 g . šećera u prahu

95 g . šećera

95 g . brašna

45 g . gustina

60 ml . viskija ili brendija

60 g . badema (mljevenih)

1 prašak za pecivo

PRELJEV ZA BISKVIT :

sok od $\frac{1}{2}$ limuna

200 ml . tople vode

50 g marmelade od marelica

FIL :

300 g . marmelade od marelice

ČOKOLADNA GLAZURA :

250 g čokolade za kuhanje

7 $\frac{1}{2}$ žlica vode

10 g šećera

125 g margarina za kolače

2 $\frac{1}{2}$ žlica ulja

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

2 . na pari otopiti čokoladu i maslac ...

3 . bjelanjke upola umutiti te dodati šećer u prahu a zatim miksati dok bjelanjci ne postanu čvrsti i sjajni . Staviti bjelanjke sa strane ...

4 . pjenasto umutiti žumanjke i šećer te lagano dodavati toplu čokoladu (čokolada ne smije biti vruća)

5 . sve dobro izmiksati kako bi se sastojci spojili ...

6 . zatim prosijati brašno , prašak za pecivo i gustin kako bi izbjegli grudice u biskvitu te dodati bademe , brendi ili

viski ...

7 . sve dobro sjediniti a zatim dodavati u manjim količinama bjelanjke te ih laganim , kružnim pokretima umiješati u čokoladnu smjesu ...

8 . dno kalupa promjera 26 obložiti pak papirom a rubove premazati maslacem te izliti smjesu u kalup ...

9 . biskvit staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na nekih 30 – 40 minuta ...

10 . prije vađenja biskvita iz pećnice provjeriti čačkalicom je li biskvit pečen . Zabosti čačkalicu u sredinu biskvita i ako vam čačkalica ostane potpuno čista, biskvit je pečen ...

11 . biskvit izvaditi iz pećnice te ga ostaviti 10 minuta, a zatim ga osloboditi iz kalupa ...

12 . ostaviti biskvit da se u potpunosti ohladi, a međuvremenu pripremiti preljev za biskvit ...

13 . u toplu vodu iscijediti pola limuna te dodati marmeladu i sve dobro promiješati ...

14 . preljev podijeliti u tri jednaka dijela kako bi svaki biskvit bio jednako natopljen ...

15 . preljev staviti sa strane ...

16 . kad se biskvit ohladio, a prije nego ga počnemo rezati, pripremiti čokoladnu glazuru ...

17 . sve sastojke za glazuru staviti u posudu te sve skupa otopiti , maknuti sa štednjaka kako bi se glazura ohladila na pravu temperaturu, dok se priprema kraj torte ...

18 . biskvit prerezati na tri jednaka dijela te prvo premazati srednju koru preljevom, a zatim s polovinom marmelade (150 g) , na tu koru staviti gornju koru te je isto premazati preljevom i marmeladom, a za kraj se stavlja donja kora na vrh

torte i premaze se preljevom ...

19 . preliti tortu toplom (ne vrućom) čokoladnom glazurom te je staviti 15 – 20 minuta u hladnjak...

20 . za kraj tortu ukrasiti pistacijama



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri