

Sacher torta

Egy igazi osztrák klasszikus

Hozzávalók (12 szelethez)

A piskótához:

150 g vaj
74 g porcukor
9db tojás sárgája
150g olvasztott, 65%-os étcsokoládé
9 db tojásfehérje
80 g kristálycukor
160 g liszt

A bevonóhoz:

50 ml víz
110 g porcukor
150 g 65%-os étcsokoládé
60 g vaj
5 ml ecet

A töltéshez:

200 g forró barackíz



Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 185 C-ra, és egy 22 cm átmérőjű tortakarika alját kibéleljük szilikonos sütőpapírral.
2. A vajat egy tálba tesszük, és a porcukorral alaposan kihabosítjuk.
3. Ha kihabosodott a vaj, további habosítás mellett egyenként hozzáadjuk a tojássárgájákat.
4. Ha a tojás sárgákat felvette a margarin, folyamatos keverés mellett hozzácsurgatjuk az olvasztott csokoládét. Alaposan keverjük el, majd tegyük félre a keveréket.
5. Kezdjük el habosítani egy másik tálban a tojásfehérjét. Ha kissé kihabosodott, adjuk hozzá a kristálycukrot, és verjük kemény habbá.
6. Most a csokoládés keverékhez lassú mozdulatokkal keverjük hozzá a tojásfehérjehabot, majd kis adagokban a lisztet.

Figyelem! A masszát keverjük teljesen homogénre, de ügyeljünk, hogy ne keverjük túl!



7. Ha elkészült a massa, beletesszük a sütőformába, és előmelegített sütőben, 185 C-on, kb 60 perc alatt készre sütjük.

Figyelem! A piskóta kisültét tűpróbával ellenőrizzük!

8. Amíg a piskóta sült, elkészítjük a bevonó masszát, és előkészülünk a tortatöltéshez.

9. A bevonó massa elkészítéséhez egy edénybe tesszük a vizet, a cukrot, és az ecetet. Lassú tűzön, folyamatos keverés mellett forraljuk fel.

10. Ha felforrt, zárjuk el a gázt, és tegyük bele a csokoládét. Keverjük addig, míg sima nem lesz.

11. Ha a csokit elkevertük, tegyük bele a vajat is, és azt is keverjük el benne teljesen. Majd tegyük félre.

12. A töltéshez való előkészület következik. Készítsük a gázra a baracklekvárt, és mire kihűl a piskótánk, forraljuk fel a lekvárt.

13. Ha kihűlt a piskóta, vegyük ki a formából, a tetejét vágjuk le vízszintesre, és ugyancsak vízszintesen, vágjuk félbe.

14. Az alsó felére hordjuk fel a forró baracklekvár felét, tegyük rá a piskóta tetejét, majd kívülről is kenjük át a tortát a maradék forró baracklekvárral, végül tegyük a tortát a hűtőbe, legalább egy órára.

15. Ha kihűlt, vonjuk be a bevonóval, majd egy órára tegyük hűtőbe.

Figyelem! Ha a bevonónk tetején szilárd réteg keletkezett, vagy teljesen megkötött, lassú tűzön kevergetve olvasszuk fel, és úgy húzzuk át a tortát. Ha nem elég sima az áthúzó felmelegítés után, nyugodtan turmixoljuk át botmixerrel.

16. Ha kihűlt a torta, forró vizes késsel szeleteljük.