



## JERNEJ KITCHEN

### SACHER TORTA

Čudovita dunajska klasika, z nežno, rahlo notranjostjo, sladko marelično marmelado in debelo površino glazure iz temne čokolade.

ZA	1	SACHER TORTO (20 CM)
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT

#### SACHER TORTA

160 g temne čokolade (64 - 70% delcev kakava)

130 g masla, zmešanega in narezanega na kocke

50 g sladkorja v prahu

6 rumenjakov

6 beljakov

100 g sladkorja

130 g gladke bele moke, presejane

150 g kvalitetne marelične marmelade, brez večjih kosov

#### ČOKOLADNA GLAZURA

100 g vode

100 g sladkorja

140 g temne čokolade (64 - 70% delcev kakava)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

20 cm pekač za torte

kozica

skleda

električni mešalnik

kuhinjska lopatica

rešetka za ohlajanje

#### SACHER TORTA

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač za torte dobro namastimo z maslom. Vse sestavine damo iz hladilnika, saj je pomembno, da so na sobni temperaturi. Pripravimo maso za Sacher torto. Čokolado stopimo v posodi, nad kozico, napolnjeno z vodo, na srednje močnem ognju. Ko se čokolada stopi, jo odstranimo z ognja in počakamo, da se nekoliko ohladi. V večji skledi s pomočjo električnega mešalnika stepemo zmečano maslo in sladkor v prahu. Stepamo približno 3 minute, nato dodamo stopljeno, ohlajeno čokolado in stepamo nadaljne 3 minute. Dodamo rumenjake, enega po enega, medtem pa neprestano stepamo.

#### VSE SESTAVINE ZDRUŽIMO

V drugi, ločeni skledi stepemo beljake s ščepcem morske soli in sladkorjem, tako da dobimo rahel, čvrst sneg, beljakov ne stepamo do trde strukture. Presejano moko s pomočjo kuhinjske lopatice dobro vmešamo v masleno mešanico. Pazimo, da ni nikjer grudic moke. Prav tako dobro in hitro vmešamo eno tretjino stopenih beljakov. Preostali del beljakov pa z nežnimi, krožnimi gibi počasi vmešamo v maso. Na ta način zagotovimo rahlo teksturo biskvita.

#### PEKA

Narejen biskvit vlijemo v pekač za torto in pečemo 40 - 45 minut na 175 °C. Pečen biskvit prestavimo na rešetko, da se ohladi, nato pa ga s pomočjo ostrega noža prerežemo na pol.

#### NASVET

V kolikor nimamo 20cm pekača, lahko uporabimo pekač katere druge, večje dimenzije, vendar bo torta nekoliko nižja.

#### NAMAŽEMO Z MARMELADO

Marelično marmelado damo v kozico in jo zavremo, dobro premešamo, preverimo, da ne vsebuje večjih koščkov sadja. Marmelado enakomerno namažemo po eni polovici biskvita, nato prekrijemo z drugo polovico in enakomerno namažemo tudi vrh te ter robove torte.

#### ČOKOLADNA GLAZURA

Naredimo čokoladno glazuro. Vodo in sladkor damo v kozico ter zavremo do 108 °C. Ogenj znižamo, dodamo čokolado in dobro premešamo, da se čokolada raztopi. Glazuro takoj enakomerno prelijemo čez torto. Torto postavimo na stran za vsaj 30 minut, da se glazura strdi. Postrežemo s stepeno sladko smetano. Uživajte, dober tek.