

Sachrův dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

2583 kalorií , **5 g** cukrů , **173 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sachruv-dort>

Příprava

Změklé máslo utřeme s polovinou cukru do pěny, vmícháme nahřátou čokoládu a postupně žloutky. Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr a ušleháme dohusta. Sníh vmícháme současně s prosátou moukou a vanilkovým cukrem do čokoládového těsta, vložíme do dortové formy vymazané máslem a vysypané moukou a upečeme v mírně vyhřáté troubě. Vychladlý dort rozkrojíme na dva kulaté pláty, spojíme je marmeládou a polijeme silnou vrstvou čokoládové polevy. Příprava polevy: Krupicový cukr rozpustíme ve třech lžících studené vody, přivedeme k varu a vaříme, až se cukr táhne jako niť. Mezitím v misce umístěné v teplé vodní lázni ohřejeme čokoládu, vmícháme ji do vařeného cukru a mícháme, až je poleva hladká. Můžeme ozdobit šlehačkou anebo čokoládovými lístky (dají se koupit).



Ingredience

- 6 vajec
- 160 g másla
- 160 g cukru
- 170 g čokolády na vaření
- 160 g hladké mouky
- 1 balení vanilkového cukru
- meruňková marmeláda (dle chuti může být i jiná)
- troška másla na vymazání a hrubé mouky na vysypání formy
- Poleva: 120 g cukru krupice
- 100 g čokolády na vaření
- 3 lžíce studené vody

Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník