

Sacher torta

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

6 K Plus jaja
prstohvat soli
110 g šećera
200 g Sweet chef tamne čokolade
150 g K Plus maslaca
1 Sweet chef vanilin šećer
120 g oštrog brašna
1 žličica ekstrakta vanilije
250 g K Plus džema od marelice
2 žlice soka od naranče

Za glazuru:

150 g Sweet chef tamne čokolade
150 ml Sweet chef vrhnja za šlag

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjcima dodajte sol pa ručnim mikserom izradite u snijeg od bjelanjaka srednje čvrstine. Počnite dodavati malo po malo šećera (50g), miksajući, dok ne dobijete čvrst snijeg. Čokoladu otopite na pari i ostavite da se malo ohladi.

Maslac, 60g šećera, vanilin šećer i žumanjke izradite ručnim mikserom dok nisu pjenasti, oko 5 minuta. Dodajte 1 žličicu ekstrakta vanilije i rashlađenu otopljenu čokoladu te još kratko miksajte. U smjesu sa žumanjcima naizmjenično dodajte po žlicu brašna i žlicu bjelanjaka nježno miješajući špatulom između svakog dodavanja.

Smjesu prebacite u nauljen i pobrašnjen kalup za pečenje promjera 24 cm i stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 160°C. Pecite 30 minuta, zatim pojačajte temperaturu na 170°C i pecite još 20 minuta. Pečeni biskvit ostavite da se ohladi, zatim ga prerežite na dva dijela. Zagrijte džem od marelica i dodajte mu sok od naranče. Premažite donji biskvit, preklopite drugim biskvitom pa premažite i njega i stranice torte. Ostavite da se upije dok pripremite glazuru.

Za glazuru zagrijte vrhnje za šlag do vrenja, maknite s vatre i prelijte preko nalomljene tamne čokolade. Nakon par minuta promiješajte i ostavite da se malo ohladi, oko 10 minuta, pa glazuru prelijte po torti.

Ukrasite po želji.