

---

# Tort sachera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3942 razy.

20 porcji.            Czas przygotow. 2 godz.

300 g maki,

300 g masła,

300 g cukru pudru,

100 g czekolady,

8 jaj,

50 g zmielonych migdałów bez skórki,

2 łyżki kakao,

150 g konfitur morelowych do przelozenia.

Masa migdalowa:

100 g zmielonych migdałów bez skórki,

1 białko,

100 g cukru pudru.

Polewa:

200 g czekolady.

Inne:

masło i tarta bulka do tortownicy.

1. Rozgrzać na parze czekoladę. Masło utrzeć na puszystą masę i, nie przerywając ucierania, dodać 200 g cukru pudru, żółtka i czekoladę. Wsypać mąkę, kakao i migdały. Wymieszać. Białka ubić ze 100 g cukru pudru, połączyć z ciastem, delikatnie wymieszać. Włożyć ciasto do dużej tortownicy (26 cm) posmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Piec ok. 1 godz w temp. 180°C. Przez

pierwsze 15 min nie otwierać piekarnika.

2. Ciasto ostudzić, ścinać cienką, przypieczoną górną warstwę, a pozostałe ciasto przekroić na 2 blaty równej grubości.

3. Podgrzać konfitury z 1 łyżką wody, posmarować oba blaty i złączyć je razem.

4. Migdały utrzeć z cukrem pudrem i białkami na gładką masę, cienką ją rozwałkować na okrągły placek średnicy 26 cm i ułożyć na tortownicy.

5. Czekoladę rozgrzać na parze, skrapiając 1-2 łyżkami wody, dokładnie rozetrzeć. Gorącą polewą oblać tort.

- Do konfitur morelowych można dodać 50 ml rumu. Zamiast ucierać migdały z cukrem i białkami można zrobić blat z gotowej masy marcepanowej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

