

Tort Sachera

Składniki na ciasto czekoladowe:

- 160 g mąki pszennej tortowej
- 140 g masła lub margaryny
- 20 g skrobi ziemniaczanej
- 8 jajek
- 2 x 100 g cukru
- 200 g czekolady gorzkiej
- 10 g kakao
- szczypta soli
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia (opcjonalnie)



Składniki na polewę czekoladową:

- 200 g czekolady gorzkiej
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 50 g masła
- 1,5 łyżki żelatyny

Dodatkowo:

- 350 g dżemu morelowego

Wykonanie:

Ciasto

W kąpieli wodnej rozpuszczamy masło lub margarynę. Dodajemy czekoladę gorzką, mieszamy do rozpuszczenia i zostawiamy do wystudzenia.

W misce łączymy ze sobą mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kakao oraz proszek do pieczenia (opcjonalnie) i przesiewamy przez sito.

Do miski dajemy 8 białek jaj, szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy 100 g cukru i ubijamy, aż nie będzie słychać chrzęstu cukru. Miskę z pianą odstawiamy na chwilę na bok.

Do drugiej miski dajemy 8 żółtek jaj i ubijamy, aż podwoją objętość. Następnie dodajemy cukier i ucieramy, aż żółtka zrobią się jasne. Gdy żółtka zrobią się jasne dodajemy małym strumieniem wystudzoną, płynną czekoladę i wszystko dokładnie mieszamy mikserem. Po wymieszaniu odstawiamy mikser i dodajemy partiami ubitą wcześniej pianę z białek.

Mieszamy wszystko już łyżką. Teraz kolej na mąki wymieszane z kakao i proszkiem do pieczenia (opcjonalnie). Dodajemy również partiami i mieszamy wszystko łyżką lub łopatką.

Tak przygotowane ciasto przelewamy do tortownicy, o średnicy 25 cm, której spód wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto w miarę potrzeby rozkładamy po całej tortownicy, a wierzch ładnie równamy.

Foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 50 min, do „suchego patyczka”.

Po upieczeniu foremkę wyciągamy z piekarnika i zostawiamy na około 20 minut. Po tym czasie odcinamy ranty od tortownicy i ściągamy je. Ciasto przewracamy do góry nogami, ściągamy papier do pieczenia. Ciasto zostawiamy do góry nogami do całkowitego wystudzenia. W ten sposób góra ciasta zrobi się w „miarę prosta”.

Składanie ciasta

Ciasto kroimy na połowę, tak żeby wyszły dwa równe placki ciasta. Połową dżemu morelowego smarujemy środek ciasta i przykrywamy drugim plackiem ciasta. Pozostałym dżemem smarujemy wierzch i boki ciasta.

Polewa czekoladowa

W rondelku zagotowujemy śmietankę kremówkę. Ściągamy z gazu i dodajemy czekoladę gorzką. Mieszamy do rozpuszczenia się czekolady. Następnie dodajemy masło i znowu mieszamy do połączenia się składników. Na koniec dodajemy żelatynę w proszku i dokładnie mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Uwaga bo w tym momencie czekolada wygląda jakby się zważyła. Ale w miarę stygnięcia i przy ciągłym mieszaniu polewa robi się ładnie jednolita.

Tak przygotowaną polewę wylewamy jednym ruchem na górę ciasta. Z wierzchu ciasta szpatułką ściągamy polewę, żeby oblała boki ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki do zastygnięcia polewy.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

