




Tort Sachera

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 150 gramów
- konfitura morelowa - 200 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

polewa:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 100 gramów
- woda - 1 łyżka
- gorzka czekolada - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Czekoladę połam na kawałki i rozpuść na parze. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
2. Miękką Kasię utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po jednym żółtku. Następnie dodaj przestudzoną czekoladę i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z masą czekoladową. Całość przełóż do przygotowanej tortownicy.
4. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40 minut w 180 st.C. Upieczone ciasto wyjmij z formy i odwróć do góry dnem. Gdy wystygnie przekrój na dwa blaty i posmaruj je konfiturą morelową.
5. Blaty złoż w całość. W rondelku zagotuj Kasię, cukier, wodę i czekoladę. Otrzymaną polewę wylej na wierzch ciasta. Udekoruj wiórkami z czekolady. Odstaw do zastygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl