





# Tort Sachera

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- czekolada - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka - 100 gramów
- konfitura morelowa - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 100 gramów
- woda - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Czekoladę połam i rozpuść na parze.
2. Miękką Kasię zmiksuj z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po 1 żółtku, a następnie przestudzoną czekoladę i mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubij, delikatnie wymieszaj z masą czekoladową.
4. Masę wyłóż do wysmarowanej Kasią tortownicy i piecz ok. 40 min. w 180 st. C.
5. Upieczone ciasto wyjmij z tortownicy i obróć do góry dnem.
6. Gdy wystygnie, przekrój ciasto na 2 części.
7. Jedną posmaruj konfiturą, a następnie przykryj ją drugą częścią.
8. Składniki na polewę: Kasię, cukier, wodę i kakao wymieszaj w garnuszku, zagotuj mieszając.
9. Polej ciasto polewą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)