**Recept Carly Sacher (v pôvodnej úprave)**

****

Z cesta vyrobíte dve torty:

* 280 g masla alebo margarínu vymiešajte s 80 g cukru,
* primiešajte 12 vaječných žĺtkov (ak máte málo vajíčok, použite viac kusov),
* roztopte 280 g čokolády, ale neprehrejte ju príliš, stratila by svoju arómu,
* 12 vaječných bielkov vymiešajte na sneh, pridajte k nemu 200 g cukru,
* cesto spojte a pridajte doňho ešte 220 g preosiatej hladkej múky a 60 g kakaa,
* tortu pečte 45 minút pri teplote 160-170°C,
* pred vybratím z formy na pečenie nechajte tortu vychladnúť,
* potom ju prerežte a natrite v strede horúcim marhuľovým džemom,
* znova tortu zložte a potrite ju horúcim marhuľovým džemom aj na bokoch a hore.

Čokoládová poleva:

* 750 g čokoládových peniažtekov,
* 30 g kakaa,
* 2 kryštálového cukru alebo fondánu,
* 125 ml vody,
* všetko spolu uvarte kým sa ingrediencie neprepoja a nezhustnú,
* potom nechajte polevu mierne vychladnúť a polejte ňou celú Sacherovu tortu.

**Sacherova torta z kuchárskej knihy Sacher**

Ingrediencie na tortu pripravenú vo forme s priemerom 22-24 cm:

* 140 g masla izbovej teploty,
* 110 g práškového cukru,
* dreň z polovice vanilkového struku,
* 6 vaječných bielkov,
* 6 vaječných žĺtkov,
* 130 g čokolády na varenie,
* 110 g kryštálového cukru,
* 140 g hladkej múky,
* 200 g marhuľového džemu,
* maslo a múka na formu,
* šľahačková smotana ako príloha (šľahačka ku koláču).

Čokoládová poleva:

* 200 g kryštálového cukru,
* 125 ml vody,
* 150 g čokolády.

Príprava

1. Zmäknuté maslo miešajte s práškovým cukrom a vanilkou. Keď vytvoríte krém, primiešajte po jednom vaječné žĺtky. Medzitým roztopte čokoládu vo vodnom kúpeli a potom ju pridajte k maslu. Bielky vymiešajte s kryštálovým cukrom na tuhý sneh. Hmoty spojte a zľahka primiešajte preosiatu múku.
2. Formu na pečenie vymastite maslom a vysteľte papierom na pečenie. Naplňte ju cestom a pečte v predhriatej rúre pri teplote 170°C jednu hodinu. Počas prvých 10-15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené. Ak sa po upečení torta po stlačení prstom vráti do pôvodného tvaru, je hotová.
3. Potom tortu preložte do inej formy a nechajte ju chladnúť. Po 20 minútach odstráňte papier a nechajte tortu úplne vyrovnať vo forme, aby si zachovala tvar. Potom ju rozrežte a natrite mierne zohriatym džemom. Potom tortu opäť zložte a natrite marmeládu aj na vrch a boky torty a nechajte ju mierne vyschnúť.
4. Na polevu najskôr uvarte vodu s cukrom – nechajte ju vrieť 5-6 minút a potom ju nechajte vychladnúť. Čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli a pridajte k nej cukrový sirup. Vlažnú polevu nalejte na tortu. Vyhlaďte ju a potom ju nechajte úplne stuhnúť a sacherova torta je hotová.