

# Tort Sacher



Tort Sacher, pentru voi, pe ultima suta de metri ☐  
...si zic asta deoarece multe fete m-au rugat sa le prezint acest  
minunat **tort**, un deliciu vienez clasic, Tortul Sacher, dar nu am  
reusit nicicum...pana acum!!!!

Este un tort cu reusita 100%, fiind agreat si de cei mici dar si de  
cei mari :))

Se pastreaza foarte bine timp de multe zile, ceea ce il face extrem  
de potrivit pentru sarbatori, cand sunt atatea alte lucruri de  
facut.

Maine sper sa va servesc cu o feliuta din tortul nostru de Paste  
(unul dintre ele ☐ )

## Ingrediente:

### Pentru blat:

- 150 g ciocolata amaruie (minim 50% cacao) sau cu lapte

- 130 g unt
- 110 g zahar pudra
- un plic zahar vanilat
- 6 oua mari
- 110 g zahar tos
- 125 g faina

### **In plus:**

- 300 g dulceata de caise

### Pentru ornat:

- 300 g ciocolata cu lapte/amaruie
- **sos de ciocolata** pentru aspectul glazurat (asta a fost inventia mea ☺ )

Sfat: puteti orna tortul si in felul urmator: puneti ciocolata topita, pentru ornare, intr-o punga de plastic, careia ii taiati un colt, si imprimati, cu finete, pe tort cuvantul Sacher. Iar daca vreti sa obtineti un blat mai ciocolatos, puteti adauga o lingura de cacao neagra in blat, odata cu faina.

Aici e acelasi Tort Sacher, refacut in 2014, cu ciocolata (mai) neagra si cacao in blat..ca sa fie pe placul tuturor :)))



*Laura Sava*



*Laura Sava*



## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Topiti ciocolata la bain-marie sau microunde si lasati-o sa se raceasca.

### **Blat de ciocolata:**

Separati ouale.

Bateti spuma, cu mixerul, untul cu zaharul pudra si vanilia. Adaugati ciocolata calda, amestecata cu galbenusurile.

Bateti spuma albusurile cu zaharul tos, tot cu ajutorul mixerului, si adaugati 1/3 din spuma peste masa de ciocolata, folosind de data asta o spatula.

Adaugati faina, cernuta in prealabil, putin cate putin. Amestecati usor si restul de spuma de albusuri.

### Coacere si ornare:

Puneti compositia intr-o forma cu diametrul de 24 cm (iese bine si intr-o forma de 26 cm, numai ca va fi mai subtirel ☐ ) si coaceti cca. 40 de minute.

Dupa racire, taiati blatul in doua:



Blatul meu, dupa cum vedeti, e mai deschis la culoare, din cauza ca iubesc la nebunie ciocolata cu lapte ☐

Incalziti dulceata de caise si ungeti cu jumatate din ea primul blat:



Adaugati deasupra al doilea blat si ungeti-l cu restul de dulceata:



Topiti ciocolata si turnati-o cu grija peste tort, incepand din mijlocul tortului pana la margini (folositi o spatula ingusta, de ornat). Puneti tortul la frigider pentru cca. 15 minute, dupa care glazurati-l cu **sosul de ciocolata** preparat dinainte ☐



Laura  
Sava



Cu drag, pentru voi toti!!!

Mi s-a spus ca a fost delicios: blat fin si ciocolata din belsug  
:)))

Laura  
Sava





*Laura Sava*

...si ca de obicei, va aduc in dar si-o ramurica, abia in florita, de liliac (sau iorgovan, cum ii zice tati ☐ )



Laura  
Sava