

# Sacher-torta ( Eredeti Bécsi recept)

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tortához

## Hozzávalók

12,5 dkg puha vaj  
12,5 dkg porcukor  
12,5 dkg puha csokoládé  
13,5 dkg liszt  
6 db tojás, + 1 db tojás fehérje  
sárgabaracklekvár  
vaj a sütőforma kikenéséhez

## Mázhoz:

10-15 dkg ét tortabevonó

## Elkészítés

**1** A puha vaját habosra keverjük a porcukorral. Kanalanként belevegyítjük a lereszelt puha csokoládét, majd egyenként a 6 db tojás sárgáját. Mikor jól összedolgoztuk, könnyedén belevegyítünk 7 db tojás habbá vert fehérjét, végül hozzáadjuk a 13,5 dkg lisztet.

**2** Vajjal kikent kapcsos tortaformában lassú tűzön, előmelegített sütőben megsütjük, tűpróbával ellenőrizzük. Ha kihűlt a torta, megkenjük az oldalát, tetejét, esetleg félbevágva a közepét is folyós baracklekvárral, majd vízgőz felett olvasztott csokoládémázzal bevonjuk.

