

*enjoy*  
SACHER



*easy . delicious . versatile*

# Sacheri tort

## Sacheri põhi:

MI Sachermix	0,500 kg
Või (toasoe)	0,200 kg
Eifix Vollei, muna	0,350 kg
Debic Cream Stand & Overrun UHT, rõõsk koor	0,050 kg

## Valmistamine:

Segada küpsetussegu, munad, või ja rõõsk koor koos ~6 minutit keskmisel või kiirel masinakäigul ühtlaseks massiks. Küpsetada 170°C juures ~45-50 minutit.

Jahtunud põhi lõigata kaheks kihiks. Jaotada ühele põhjale kuum aprikoosimarmelaad. Jahtunud marmelaadile jaotada teine põhi, katta sooja ganache'iga ja panna peale dekoor „SACHER“.

## Ganache:

Debic Stand & Overrun UHT, rõõsk koor	0,300 kg
MI Dark Chocolate Chips 60,5% tume šokolaad nööpidena	0,300 kg

## Valmistamine:

Ajada koor keema, valada kuum koor šokolaadinööpidele, 1 minuti järel segada ühtlaseks.



# à la Schwarzwaldi kirsiviinatorit

## Sacheri põhi:

MI Sachermix	0,500 kg
Debic Traditional Butter 82%, või (toasoe)	0,200 kg
Eifix Vollei, muna	0,350 kg
Debic Stand & Overrun UHT, 35% rõõsk koor	0,050 kg

## Võikreem:

Debic Traditional Butter 82%	0,150 kg
Vanilli-keedukreem	0,250 kg

## Valmistamine:

Vahustada või, lisada vanilli-keedukreem, segada ühtlaseks.

## Valmistamine:

Segada küpsetussegu, munad, või ja koor ~ 6 minutit keskmisel või kiirel käigul ühtlaseks. Küpsetada 170°C juures ~45-50 minutit.

- Lõigata põhi 3 kihiks;
- jaotada valmis küpsetatud muretaigna-põhjale (200g) vanillikreem;
- asetada muretaignapõhjale üks Sacheri põhja kiht;
- pritsida põhjale ringidena 200 g võikreemi ja panna iga ringi keskele kirss;
- panna kõige peale teine tume põhi ja immutada rohke kirsiviinaga;
- kaunistada kook 750-1000 g magusa vahukoore, šokolaadilaastude ja kirssidega.



Art nr: 030004.10.0

# Brownie



Art nr: 030004.10.0

## Brownie

MI Sachermix	0,500 kg
Suhkur	0,150 kg
Debic Traditional Butter 82%, või, toasoe	0,200 kg
Eifix Vollei, muna	0,300 kg
Debic Stand & Overrun UHT, 35% röõsk koor	0,200 kg
Kreeka pähklid, hakitud	0,150 kg

## Valmistamine:

Segada küpsetussegu, muna, suhkur, või ja koor aeglasel masinakäigul ~4 minutit ühtlaseks, seejärel segada hulka Kreeka pähklid.

Küpsetada 180 °C juures ~35-40 minutit (60x20 cm plaat).