

Sacher kūka

1 plāts 60x40 cm

3150 g Sacher pamatne, sk pamatrecepti

600 g Ruma sīrups, sk pamatrecepti

1000 g Aprikožu marmelāde, marmelāde,
35% aprikozes

Dekorēšanai

250 g Aprikožu marmelāde, marmelāde,
35% aprikozes

600 g Schokobella, lietošanai gatavs
šokolādes krēms

48 gb Šokolādes dekori Sachertorte



Sacher pamatnes recepte

2100 g Spezial-Mix Sacher, cepšanas
maisījums Sacher tortes un kūku
pagatavošanai

900 g Eifix Vollei, pasterizētas šķidrās olas

150 g ūdens

- Sastāvdaļas ar lāpstiņu maisīt 6 minūtes, cept 180 °C temperatūrā ~35 minūtes.

Ruma sīrupa pamatrecepte

1 kg ūdens

1 kg kristālais cukurs

15 g deserta pasta Rums

- Uzvārīt ūdeni ar cukuru sīrupā, noputot, atdzesēt.
- Pievienot deserta pastu piesūcināšanas sīrupam.

Pagatavošana

- Sagrieziet Sacher kūkas pamatni 3 kārtiņās.
- Kārtiņas piesūcināt ar ruma sīrupu, starp kārtiņām ieziest aprikožu marmelādes kārtiņu. Kopā salikto kūku pārklāt ar marmelādes slānīti.
- Pēc tam kūku pārklāt ar Schokobella, ļaut kūkai kārtīgi savilkties vēsumā.
- Sadalīt kūku 48 gabaliņos, uz katra likt Sachertorte šokolādes dekori.