

Sacher torte

1 torte Ø 26 cm

- 1050 g Sacher tortes pamatne, sk. pamatrecepti (1 gb)
- 200 g Ruma sīrups, sk. pamatrecepti
- 400 g Aprikožu marmelāde, karstumizturīga marmelāde, 35% aprikozes
- 200 g Schokobella, pralinē krēms garnējumam, pildījumam un pārklājumam
- 30 g Callebaut tumšās šokolādes granulas
- 16 gb Šokolādes dekors Sacher torte



Sacher tortes pamatnes pamatrecepte

- 700 g Spezial-Mix Sacher, cepšanas maisījums Sacher tortes un kūkas pagatavošanai
- 300 g ūdens
- 50 g Eifix Vollei, pasterizēta šķidra ola

- Sastāvdaļas putot 6 minūtes. Cept 180 °C temperatūrā ~45 minūtes.

Ruma sīrupa pamatrecepte

- 1 kg ūdens
- 1 kg kristālais cukurs
- 80 g deserta pasta Rums

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

Pagatavošana

- Sagriezt Sacher tortes pamatni 3 kārtās.
- Pamatnes kārtas piesūcināt ar ruma sīrupu un kārtot torti starp kārtām klājot aprikožu marmelādi. Torti pārklāt pa virsu ar plānu marmelādes kārtiņu.
- Pārklāt torti ar Schokobella, maliņas dekorēt ar šokolādes granulām.
- Pēc glazūras sastīngšanas, sadalīt torti 16 gabaliņos, uz katra gabaliņa likt šokolādes dekoru Sacher torte.