

## Sacheri kook

1 plaat 60x40 cm

- 3150 g Sacheri põhi, vt põhiretsepti
- 600 g rummisiirup, vt põhiretsepti
- 1000 g Aprikoosimarmelaad, marmelaad, 35% aprikoose

### Kaunistus

- 250 g Aprikoosimarmelaad, marmelaad, 35% aprikoose
- 600 g Schokobella, kasutusvalmis šokolaadikreem
- 48 tk šokolaadidekoor Sacheri tort



### Sacheri põhja põhiretsept

- 2100 g Spezial-Mix Sacher, küpsetussegu Sacheri tortide ja -kookide valmistamiseks
  - 900 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
  - 150 g vesi
- 
- Aineid segada jämeda labaga 6 minutit ja küpsetada 180 °C juures ~35 minutit.

### Rummisiirupi põhiretsept

- 1 kg vesi
  - 1 kg kristallsuhkur
  - 15 g dessertpasta Rumm
- 
- Ajada vesi ja suhkur keema, korjata ära vaht, lasta jahtuda.
  - Lisada dessertpasta immutussiirupile.

### Valmistamine

- Lõigata Sacheri koogipõhi 3 kihiks.
- Kihid immutada rummisiirupiga ja määrada kihtide vahele aprikoosimarmelaadi. Kokku pandud kook katta marmelaadikihtiga.
- Katta kook tumeda šokolaadikreemiga Schokobella, lasta hästi kuivada.
- Jagada tort 48 tükiks ja panna igale tükile Sacheri tordi šokolaadidekoor.