

Sacheri tort

1 tort Ø 26 cm

- 1050 g Sacheri tordipõhi, vt põhiretsepti (1 tk)
- 200 g rummisiirup, vt põhiretsepti
- 400 g Aprikoosimarmelaad, küpsetus-kindel marmelaad, 35% aprikoose
- 200 g Schokobella, pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks
- 30 g Callebaut tumeda šokolaadi graanulid
- 16 tk šokolaadidekoor Sacheri tort



Sacheri tordipõhja põhiretsept

- 700 g Spezial-Mix Sacher, küpsetussegu Sacheri tortide ja -kookide valmistamiseks
 - 300 g vesi
 - 50 g Eifix Vollei, pastöriseeritud täismuna
-
- Aineid vahustada 6 minutit ja küpsetada 180 °C juures ~45 minutit.

Rummisiirupi põhiretsept

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

Valmistamine

- Lõigata Sacheri tordipõhi 3 kihiks.
- Kihid immutada rummisiirupiga ja määrada kihtide vahele aprikoosimarmelaadi. Kokku pandud tort katta õhukese marmelaadikihiga.
- Katta tort tumeda Schokobella kreemiga ja kaunistada servad šokolaadigraanulitega.
- Pärast kuivamist jagada tort 16 tükiks ja panna igale tükile Sacheri tordi šokolaadidekoor.