



## Сахер торта

Најпознатата виенска торта, со чоколада и мармалад, која ја креирал Австриецот Франц Сахер во 1832 година – Сахер торта!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **над 3 часа**

### Состојки:

- 7 јајца (на собна температура)
- 140 грама путер (омекнат на собна температура)
- 150 грама шеќер
- 1 пакување ванилин шеќер
- 160 грама брашно
- 1 пакување (12 грама) прашок за печиво
- 200 грама чоколадо за готвење
- Прстофат сол

### За ФИЛ ќе ви треба:

- 400 грама мармалад од кајсии

### Ќе ви треба и:

- 130 грама чоколадо за готвење
- 4 лажици масло

### Чекор 1

Основата на оваа торта е подготовката на пандишпанот. Стопете го чоколадото на пареа. Одделете ги жолчките од белките.

Белките изматете ги пенесто со прстофат сол и оставете ги на страна.

### Чекор 2

Во друг сад матете ги путерот, шеќерот и ванилата.

Додавајте ги жолчките една по една и постојано матете додека не се добие изедначена смеса.

Додадете го оладеното стопено чоколадо и матете убаво да се спојат сите состојки.

### Чекор 3

Додадете ги белките во чоколадната смеса и измешајте ги со лесни движења. Додадете го брашното со прашокот за пециво и повторно измешајте да се добие изедначена смеса.

Истурете ја во Округлата тава 26 см која сте ја премачкале со путер.

Печете ја во загреана рерна на 175 степени, 45 минути, или кога чепкалката ќе излезе сува.



#### Чекор 4

Печената торта оставете ја да се лади во тавата 15 минути, потоа извадете ја, и оставете ја целосно да се излади. Потоа, поделете ја хоризонтално на половина.

Загрејте го мармаладот и премачкајте ја првата половина, ставете ја другата половина и премачкајте ја целата торта. Оставете ја во фрижидер половина час да се зацврсти мармаладот.

#### Чекор 5

За подготовка на глазурата, чоколадото стопете го на пареа со маслото, па премачкајте ја целата торта. Оставете ја да се зацврсти глазурата, па сервирајте!

#### Совет

За оригинално претставување на оваа торта, врз изладената глазура, потпишете го името на Сахер тортата со готварски шприц или хартија!

#### Користени производи:



Сад за сос



Округла тава 26см.

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)