



Hozzávalók  
a tésztához:

12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg porcukor, 6 tojás, 15 dkg étcsokoládé, 12 dkg kristálycukor, 12 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál őrölt fahéj, 1 kiskanál sütőpor  
a töltelékhez:  
35 dkg barackíz  
a bevonáshoz:  
20 dkg étcsokoládé

1. A puha (szobahőmérsékletű) vajat a porcukorral habosra keverjük, de közben egyenként beledolgozzuk a tojások sárgáját is. A csokoládét vízgőzön fölolvastjuk - inkább csak megpuhítjuk -, és a vajas masszába keverjük.
2. A tojások fehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük. A lisztet a fahéjjal meg a sütőporral összekeverjük. A tojáshabot egy-két mozdulattal a csokoládés masszába forgatjuk, majd a lisztet is apránként beleszítéljük. Vigyázzunk, nehogy összetörjük!
3. Egy 23 centi átmérőjű tortakarikát sütőpapírral bélelt tepsire teszünk, és a papírt a szélére visszahajtjuk, nehogy a massa kifolyjon. Még jobb, ha olyan szétszedhető tortakarikát használunk, aminek van alja. A masszát egyenletesen belesimítjuk, és előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 1 órán át sütjük. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük, ha nem tapad rá ragacos massa, akkor jó.
4. A formában hagyjuk kihűlni, körbevágjuk, hogy a forma biztosan elengedje, majd tátra borítjuk, hogy szép sima alja kerüljön fölültre. A tésztát lapjában három részre vágjuk.
5. A barackízt habverővel simára keverjük, a tortát megtöltjük, de úgy gazdálkodjunk vele, hogy vékony rétegben az oldalára meg a tetejére is jusson. 3-4 órára hűtőszekrénybe állítjuk.
6. Végül a tetejét meg az oldalát bevonjuk a felolvasztott étcsokoládéval, azután dermedni hagyjuk.

Jó tanács

- A tésztát süthetjük 3 kerek lapnak kikenve is.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Sacher-torta - készítette Czermann János mestercukrász

Egy szelet: 305 kcal