



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SACHER KARELERİ

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı kakao
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 100 g. tuzsuz tereyağı
- 2 yemek kaşığı kayısı marmeladı
- 4 adet sarısı beyazı ayrılmış yumurta
- Tuz
- 1 su bardağı kayısı marmeladı
- Zemini için;
- 1 su bardağı un
- 60 g. tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 2 çay kaşığı buzlu su
- Kaplama malzemesi;
- 250 g. bitter çikolata
- 250 ml çiğ krema

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 18 cm ve 28 cm'lik dikdörtgen kalıbı yağlayın. Kakao ve unu geniş bir karıştırma kabına ekleyin. Ortasını havuz gibi açın. Isıya dayanıklı ayrı bir kaptaki şekeri, yağı ve 2 kaşık marmeladı karıştırın. Çok kısık ateşte tereyağı eriyip şeker yağın içinde kaybolana kadar karıştırın ve ateşten alın. Yağlı karışımı havuz gibi açtığınız unlu kakao karışımının ortasına dökün, iyice karıştırıp ve malzemeler birbirini özümseydikten sonra yumurta sarılarını ekleyip yine karıştırın. Temiz ve kuru bir çırpma kabında yumurta beyazlarını koyun ve bir tutam tuz eşliğinde kar gibi olana dek hiç durmadan mikserle çırpın, kabı ters çevirdiğinizde düşmeyecek kıvama geldiğinde çırpmayı bırakın ve metal bir kaşık yardımıyla kakaolu karışımın içine yedirin. Kalıbınıza bu karışımı dökün ve yaklaşık 30 dakika, keke batırdığınız bıçak veya kürdan temiz çıkana dek pişirin. kek piştikten sonra soğuması için 15 dakika bekleyip kabından ayırın. Teflon sütlüğün içine çikolata ve kremayı koyun. Çikolata kremayla bütün olana kadar çok kısık ateşte ara sıra karıştırarak eritin. Oda sıcaklığında soğuması için bırakın. Ara sıra karıştırın ki üstü kabuk bağlamasın. Marmeladı ısıtın. Pürüzsüz bir kıvam almasını bekleyip kenara alın. İlk pişirdiğiniz zeminin üzerini fırçayla marmelada bulayın ve dikkatli bir şekilde üstüne kakaolu kek kısmını yerleştirin. Yapışması için hafifçe ama çok hafifçe üstüne pat pat vurun. Keskin bir bıçakla 24 kareye ayırın. Her karenin yan yüzeylerine fırçayla marmeladı sürün, bu parçaları ızgaranın üstüne alın, aralarında en az 4 cm boşluk kalsın. Spatulayla çikolatalı kaplama sosunuzu, altına yağlı kağıt serilmiş tepsi olan ızgaranın üstündeki sacher karelerinizin tabanı hariç her yerine sürün. Sosun soğumasını bekleyin. Sos soğuduktan sonra karelerin üzerine krema torbasının en ince ucuyla s harfi yapın. Soğutun.

