



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SACHER TART

Malzeme:

5 adet yumurta
1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
125 gram Bizim Margarin
100 gram bitter çikolata
30 gram Bizim Mutfak Kakao
1 su bardağı Tozşeker
1 su bardağı +2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
4 çorba kaşığı kayısı marmeladı
Üzeri için :
1 su bardağı su
1 su bardağı Tozşeker
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao
1 çorba kaşığı Bizim mutfak Nişasta Un
160 gram bitter çikolata
40 gram krema

Pudra şekeri ve margarini mikserle çırpın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta sarılarını teker teker pudra şekeri ve margarin karışımına ilave edin. Bitter çikolatayı mikrodalga fırında veya benmari usulü eritin ve karışıma ekleyip çırpın. Sırasıyla un, kakao ve vanilyayı ilave edip tekrar çırpın. Diğer tarafta yumurtaların akları ile tozşekeri mikserle çırparak kar haline getirin. Hamura kar haline gelmiş yumurta aklarını ilave edin. Kaşık yardımı ile yavaş yavaş karıştırın. Kelepçeli bir kalıbı yağlayıp, unladıktan sonra hamuru kalıba boşaltın. Keki ortasının fazla kabarıp yamuk bir görüntü olmaması için hamurun kalıbın kenarlarında daha kalın olmasına dikkat edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında keki pişirin. Soğuduktan sonra keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Arasına ince bir tabaka kayısı marmeladı sürün. Üzeri için 1 su bardağı su ile tozşekeri kaynatın. Kakao ve nişasta ilave edip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp çikolatayı ilave edin ve çikolatalar eriyene kadar karıştırın. Son olarak kremayı da ekleyerek karıştırın. Keki bir fırın telinin üzerine oturtup altına başka bir tepsi yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu dökün. Fazla olan sos alttaki tepsiye dökülecektir. Buzdolabında 2 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.