



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACHER TORTE

www.miele.com.tr

130 gr. Bitter Çikolata
140 gr. Tereyağı
110 gr. Pudra Şekeri
1 Paket Şekerli Vanilin
6 Yumurta sarısı
Tuz
6 Yumurta akı
110 gr. Şeker
140 gr. Un
1 çay kaşığı Kabartma tozu (5 gr.)
Kalıp için un ve tereyağı
Üstüne sürmek için:
200 gr. Kayısı reçeli
Glazür Malzemesi:
200 gr. Şeker
125 ml Su
150 gr. Bitter Çikolata

Kek hamuru için çikolatayı etiniz.

Tereyağını pudra şekeri ile krema kıvamında karıştırın, yumurta sarılarını buna yavaş yavaş yedirin, sonra erimiş çikolatayı bu karışıma ilave edin.

Yumurta akını bir tutam tuz ve şeker ile iyice çırpın ve değişimli olarak süzgeçten geçirilmiş un ve kabartma tozunu hamura katın ve karıştırmaya devam edin.

Hamuru fırın kağıdı döşenmiş kelepçeli kalıba dökün ve pişirin.

Turta tabanı soğurken, kayısı reçelini ısıtın ve bir süzgeçten geçirin.

Soğumuş olan turta tabanını kesiniz, kestiğiniz parçalara kayısı reçelini sürün.

Çikolatalı glazür için şekeri suyla kaynatın, çikolata ilave edin ve eritin.

Çikolatalı glazürü Sacher turta üzerinde eşit olarak dağıtın.