



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACHERTORTE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

150 g bitter çikolata

6 yumurta akı

160 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

6 yumurta sarısı

1 su bardağı galeta unu

Dolgu:

125 g kayısı marmeladı

Üzeri için:

4 - 5 yemek kaşığı toz şeker

7 yemek kaşığı su

200 g bitter çikolata

Süslemek için:

50 g bitter çikolata

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

150 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. 6 yumurta akını çırpma kabına alın ve mikser ile kar haline gelinceye kadar, yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Ayrı bir kaptaki tereyağını mikser ile 2 dakika çırpın. Toz şeker ve şekerli vanilini azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Çırpmaya devam ederek yumurta sarılarını teker teker, her birini 30 saniye çırpılarak ekleyin. Galeta unu ve erittiğiniz çikolatayı ilave edin, mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. En son hazırladığınız yumurta aklarını ilave edin ve tahta kaşık ile yavaşça karıştırın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Keki kalıptan çıkartıp enlemesine ikiye kesin, araya marmelat sürüp tekrar kapatın ve servis tabağına alın.

Toz şeker ve suyu bir kaba alın, kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, küçük parçalara böldüğünüz çikolatayı ekleyin, çikolata eriyip karışım parlayıncaya kadar karıştırın ve kekin üzerine yayın.

50 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile ince kesin ve keki süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:169675 • adı:Sachertorte • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 22:31