SACHERTORTE (AVUSTURYA)

https://www.lezzetsirri.com

120 gr. un
140 gr. tereyağı
160 gr. şeker
180 gr. bitter çikolata
10 yumurta
1 kavanoz kayısı marmeladı
glasaj için:
200 gr. şeker
200 cl. su
200 gr. bitter çikolata

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın Beyazları derin bir kaba koyarak elektrikli yumurta çırpıcısı ile karbeyaz haline gelinceye kadar çırpın. Fırmı 130 derecede çok hafif ısıtın. Küçük bir tencereye 2 çorba kaşığı su koyun. İçine çikolatayı kırarak atın ve çok hafif ateşte, yavaş yavaş karıştırarak eritin. Erimiş çikolatayı ılık tutun ki donmasın. Bu işlemi "bain-marie"de de yapabilirsiniz. Tereyağını şeker ile birlikte bir elektrikli çırpıcı ile krem haline gelinceye kadar çırpın.
İçine erimiş çikolatayı eklerin, iyice karıştırıp 8 yumurtanın sarısını tek tek kanama ilave edin. En son karbeyaz haline getirdiğiniz yumurta beyazlarını ekleyin. Karışımı alttan üste doğru tahta bir kaşıkla devirerek karıştırın. Kaşığı karışımın içinde çevirerek karıştırmayın ki karbeyazlarınız kırılmasın. Daha sonra unu eleyin ve karışımın üzerine yine alttan üste doğru çevirerek ekleyin. Pasta kabının dibini tereyağı ile yağlayın, dibine biraz un serpin ve unun fazlasını, pasta kabını ters çevirip, kabın altına vurarak alın.
Pasta kabına karışımınızı boşaltıp ılık fırında 1.5 saat pişirin. Pastanız pişince fırından alın, kabından çıkarıp, fırın ızgara telinde soğumaya bırakın. Izgara telini fırından çıkarmayı unutmayın.
Kayısı marmeladını küçük bir kapta eritin. Soğumuş pastayı ortasından enine olarak ikiye bölün. Marmeladı pastanın alt kısmının ortasına yayın. Pastanın üst kısmını kapatın.
Küçük bir kaba suyu şekerle birlikte koyup kaynatın. İçine bitter çikolatayı kırarak atın. Kısık ateşte tekrar birlikte kaynatın. Koyulaşınca pastanın üzerine yavaş yavaş dökün. Glasaj karışımınız ne kadar koyu olursa, pastanız o kadar güzel olur. Pasta soğuyup glasaj donduktan sonra, yanında çırpılmış krem ile servis yapın.

Fotoğraf "engel" tarafından gönderildi. 19.08.2016