

# Domácí Sachrův dort

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

|          |                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------|
| 150 g    | kvalitní hořká čokoláda (obsah kakaá minimálně 70%) |
| 150 g    | máslo                                               |
| 100 g    | cukr krupice                                        |
| 5 ks     | vejce (bílky a žloutky zvlášť)                      |
| 1 lžička | vanilkový extrakt                                   |
| 50 g     | mandlová mouka                                      |
| 100 g    | hladká mouka                                        |
|          | meruňkový nebo rybízový džem                        |
|          | čokoládová poleva                                   |



## Postup přípravy

Hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny, přimícháme žloutky (jeden po druhém) a mírně vychladlou čokoládu s oběma moukami a vanilkovým extraktem. Zvlášť si vyšleháme bílky a obě směsi spojíme opatrně dohromady. Připravenou čokoládovou směs nalijeme do dortové formy a dáme do trouby předehřáté na 180° Celsia. Pečeme asi 45 minut, poté vyzkoušíme špejlí, zda je těsto upečené. Upečený vychladlý dort poté podélně rozkrojíme (nejlépe to jde zubní nití!) a části korpusu potřeme vždy silnou vrstvou džemu. Opět dort spojíme dohromady, pomažeme džem i kolem dokola a shora a přelijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Dáme do chladu uležet – nejlépe do druhého dne. Sachrův dort podáváme například k vídeňské kávě.

**Poznámka:** Základ na tento čokoládový dort vytvořil v roce 1832 šestnáctiletý Franz Sacher ve druhém učňovském ročníku na dvoře knížete Metternicha. Metternich dal příkaz šéfkuchaři, aby připravil nějakou specialitu pro výjimečné hosty. Šéfkuchař byl ale právě nemocný, a tak se rozkaz dostal až k Franzovi Sacherovi. Jeho syn Eduard poté vylepšil tuto znamenitou pochoutku o čokoládovou polevu a meruňkovou marmeládu a v roce 1876 založil restauraci a hotel Sacher. Od té doby je Sacher Torte (Sachrův dort) jednou z nejznámějších kulinářských specialit Vídně.