

Sacher tortice

Klasik iz malog kalupa s predivnim čokoladnim preljevom

oko 12 komada



potrebno malo iskustva



do 80 Min.



1 Priprema:

Kuvertiru za tijesto usitnite i rastopite u vodenoj kupelji. Neka se malo ohladi. Namastite i pobrašnite kalup za muffine. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Istucite vrlo čvrsti snijeg. Mikserom (metlicama) pjenasto izradite maslac ili margarin u posudi. Potom postupno dodajte šećer i vanilin šećer i miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Na najvećoj brzini umiješajte jaje po jaje. Umiješajte rastopljenu kuvertiru i krušne mrvice na srednjoj brzini. Pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Tijesto ravnomjerno rasporedite po udubinama i poravnajte. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

Nivo pećnice: donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

Ostavite kolače otprilike 10 min. da se malo ohlade u kalupu na rešetki za kolače, odvojite ih iz udubina, iskenite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače i ostavite da se ohlade.

Sastojci:

Za kalup za muffine (12 muffina):

masnoće

pšeničnog brašna

Tijesto:

100 g Dr. Oetker Kuvertire tamna

čokolada

4 bjelanjaka (veličine M)

160 g mekog maslaca ili margarina

160 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

4 žumanjaka (veličine M)

100 g krušnih mrvica

Nadjev:

oko 3 žlice džema od marelica

Preljev:

200 g Dr. Oetker Kuvertire tamna

čokolada

60 g šećera

oko 90 ml vode

Za ukrašavanje:

100 g slatkog vrhnja za šlag

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera

1 razom puna žličica Dr. Oetker

Kakaa za kolače

Dr. Oetker Čokoladna srca

3 Muffine jednom vodoravno prerežite.

4 **Nadjev:**

Glatko izmiješajte džem od marelica, premažite razrezanu površinu gornjih dijelova muffina, spojite tortice i položite na papirom za pečenje obloženu rešetku za kolače.

5 **Preljev:**

Usitnite kuverturu. U loncu kuhajte šećer s vodom sve dok se šećer ne otopi. Maknite lonac sa štednjaka i ostavite da se ohladi oko 5 min. Uz neprestano miješanje postupno dodavajte kuverturu, dok se ista ne rastopi i preljev ne počne glatko teći sa žlice i dobivati sjaj.

Tortice pomoću žlice presvucite preljevom. Neka se preljev stvrdne.

6 **Ukrašavanje:**

Od slatkog vrhnja s vanilin šećerom i kakaom istucite čvrsti šlag, napunite u štrcaljku sa zvjezdastim nastavkom (Ø 8 mm) i dekorativno naštrcajte na svaku torticu. Tortice do posluživanja čuvajte na hladnom. Neposredno prije posluživanja ukasite srcima za dekoraciju. Po želji pospite kakaom.

Tip from the Test Kitchen

- Ako preljev postane prečvrst, umiješajte žlicu po žlicu tople vode.
- Preljev možete obogatiti ako 2 žlice vode zamijenite konjakom.
- Podloge se mogu zamrznuti.