

## Sacher torta Vol.2 :)

Ovaj vikend sam bila slobodna i nakon jutarnjeg ?iš?enja stana odlučila sam nam zasladiti dan nekom jednostavnom i brzom tortom. Izbor je pao na klasiku - Sacher tortu, ali ne na onu [koju ina?e radim](#) nego sam odlučila isprobati jedan recept koji tvrdi da je "original" :) [Pronašla sam ga na Coolinarici na ovom linku.](#)

Preporučam ga svima koji vole slatko i ?okoladu. Nama je bio odličan, uživali smo u svakom zalogaju:)

Ukoliko tražite brzi vikend - kola? ovo je za vas.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

140 g omekšalog maslaca  
110 g šećera u prahu  
pola mahune vanilije  
6 žumanjaka  
6 bjelanjaka  
130 g čokolade za kuhanje  
110 g šećera  
140 g glatkog brašna  
oko 200 g marmelade od marelica

Glazura: nije po originalnom receptu

75 ml slatkog vrhnja  
20 g maslaca  
100 g tamne kvalitetne čokolade  
50 g šećera  
50 ml vode  
1 žlica kiselog vrhnja  
marelice po želji za ukras



Pjenasto izmutiti omekšali maslac sa šećerom u prahu i ostruganom sredinom iz mahune vanilije.

Postepeno dodavati jedan po jedan žumanjak i dobro mutiti u finu kremu.

Čokoladu otopiti i umiješati u kremu od žumanjaka.

Bjelanjke sa šećerom jako čvrsto izmiksati i pomalo lagano sa brašnom dodavati u kremu od žumanjaka te miješati rukom.

U originalu recepta piše kalup 24 cm, ali ja imam samo 26 cm tako da je zato malo niža torta.

Stranice namazati maslacom i pobrašniti i u nju istresti smjesu za biskvit.

Peći na 160° C pećnica na vrući zrak ili 170° C obična, oko 55-60 min s tim da prvih 10 - 15 min vrata pećnice držite oko prst otvorena (pomoću kuhače).

Tortu zajedno sa kalupom okrenuti na rešetku i oko 20 min hladiti.

Tada otklopiti kalup, skinuti papir, vratiti kalup na tortu, tortu okrenuti i u kalupu do kraja ohladiti.

Kad je torta hladna, izvaditi iz kalupa i sa oštrim nožem prepoloviti.

Marmeladu zagrijati i protisniti kroz cjedilo. Obje polovice torte premazati marmeladom, preklopiti i premazati tortu i okolo. Ostaviti malo da se prosuši.

Za glazuru zakuhajte slatko vrhnje sa maslacem, skinite sa vatre i primješajte čokoladu isjeckanu na sitne komadiće i rastopite ju.

Vodu i šećer isto zakuhajte dok se šećer ne otopi, dodajte creme fraiche (mileram ili vrhnje) i sve primješajte u čokoladnu kremu. Malo ohladite .

Glazuru ODJEDNOM izliti preko torte i premazati okolo sa što manje poteza, da bi glazura ostala

glatka. Ostaviti da se ?okolada dobro ohladi i stisne, nekoliko sati.

Ovo je kopirani recept [male sanje sa coolinarike](#) pa nisam ništa mijenjala jer je odli?an.





Slikano je sa još koliko toliko toplom glazurom jer nismo mogli odoljeti a da ne odrežemo komad :) Prvi dan je bila odlična, ali još bolja dok je pnožila u hladnjaku :) Jednostavna priprema a rezultat je genijalan :)

I posebno mi se svidila glazura, kremasta je i odličan je spoj čokolade i slatkog vrhnja.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

*Justcakegirl*