

# Sacher Torta Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 90 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Biskvit

- Maslac 120g
- Šećer 100g
- Žumanjci 100g (5 žumanjaka srednje veličine)
- Glatko brašno 40g
- Lješnjaci, tostirani i mljeveni 50g
- Kakao prah 30g
- Bjelanjci 150g (5 bjelanjaka srednje veličine)
- Šećer 60g

## Sirup

- Voda 100g
- Šećer 100g
- Rum 15ml

## Žele od Marelica

- Pire od marelica 250g
- Šećer 85g
- Sok limuna 10ml
- Želatina 7g (4 listića)

## Čokoladni Ganache

- Tamna Čokolada 300g
- Slatko vrhnje 300g
- Maslac 85g

## Čokoladna Zrcalna Glazura

- Šećer 160g
- Voda 60g
- Glukoza 85g
- Kakao prah 60g
- Slatko vrhnje 150g
- Želatina 9g (6 listića)

## Upute

### **Biskvit**

1. Miksajte maslac i 100g šećera u samostojećem mikseru s plosnatim nastavkom dok smjesa ne postane kremasta. Postupno dodajte žumanjke i miksajte dok smjesa ne postane jednolika.
2. U drugoj zdjeli prosijte brašno, kakao prah i dodajte tostirane mljevene lješnjake, pa sastojke promiješate.
3. Od bjelanjaka i 60g šećera napravite francuski meringue.
4. Umiješajte 1/3 meringuea u smjesu maslaca i žumanjaka, Dodajte 1/2 suhih sastojaka. Umiješajte opet 1/3 meringuea, a zatim preostale suhe sastojke. Završite s preostalom 1/3 meringuea; pazite da ne promiješate smjesu.
5. Izlijte je u okrugli kalup promjera 20cm i pecite na 180°C otprilike 30 minuta, dok čačkalica ubodena u sredinu biskvita ne izađe suha.

### **Sirup**

6. Dok se biskvit peče napravite sirup. Pomiješajte vodu i šećer i zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici dok se šećer ne otopi. Ostavite sirup da se ohladi, pa mu dodajte rum i promiješajte.

## **Žele**

7. Da biste napravili žele od marelica obložite okrugli kalup promjera 18cm aluminijskom folijom. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Kada želatina omekša, iscijedite je i stavite sa strane. Stavite pire od marelica, šećer i sok limuna u zdjelu i promiješajte. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici dok ne uzavre, a zatim je izvadite iz mikrovalne. Dodajte želatinu i miješajte dok se ne otopi. Izlijte smjesu u pripremljeni kalup i stavite sve u zamrzivač da se stisne.

## **Čokoladni Ganache**

8. Da biste napravili ganache u zdjelu stavite nasjeckanu čokoladu. U drugu zdjelu stavite slatko vrhnje i zagrijte ga u mikrovalnoj pećnici dok ne proključa. Zatim prelijte vrhnje preko čokolade i to ostavite minutu da bi vrhnje otopilo čokoladu. Miješajte pjenjačom dok ne dobijete jednoliku smjesu. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi. Ostavite ganache na sobnoj temperaturi da se stisne.

## **Slaganje torte**

9. Kada se biskvit ohladi, izvadite ga iz kalupa i prerežite ga na pola. Žele od marelica izvadite iz kalupa.
10. Da biste složili tortu obložite kalup promjera 20cm acetatnom trakom. Stavite jednu polovinu biskvita na dno kalupa i namočite je sirupom. Istisnite otprilike trećinu ganachea na biskvit, zatim u njega utisnite smrznuti žele od marelica. Izlijte još jednu trećinu ganachea na žele i razmažite ga špatulom. Na to stavite drugi sloj biskvita i namočite ga sirupom. Stavite sve u hladnjak na otprilike 30 minuta da se stisne.
11. Izvadite tortu iz kalupa i odlijepite acetatnu traku. Premažite stranice i vrh torte preostalim ganacheom, pa stavite tortu natrag u hladnjak.

## **Čokoladna Zrcalna Glazura**

12. Da biste napravili glazuru namočite želatinu u hladnoj vodi. Kada želatina omekša, iscijedite je i stavite sa strane. Stavite vodu i šećer u lonac i zagrijte dok ne proključa. Dodajte glukozu i nastavite kuhati sirup dok ne dosegne temperaturu od 104°C. Zatim ga maknite s vatre i dodajte mu prosijani kakao prah. Promiješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zagrijte slatko vrhnje u mikrovalnoj pećnici pa mu dodajte omekšanu želatinu. Pomiješajte smjesu sirupa i kakaa sa smjesom slatkog vrhnja i želatine. Izblendajte smjesu štapnim mikserom i procijedite je. Pokrijte glazuru prozirnom folijom i ostavite je da se ohladi na 35°C.

## **Čokoladna Dekoracija**

13. Da biste napravili čokoladnu dekoraciju istisnite kuglice temperirane tamne čokolade na masni papir pa ih razmažite špatulom. Zatim preko toga istisnite paralelne linije, pa tapkajte špatulom kako biste dobili valove. Zatim pospite sve kakaom u prahu. Kada se čokolada stisne, izrežite je na komade.

## **Glaziranje**

14. Stavite ohlađenu tortu na mali okrugli kalup i glazirajte je. Ostavite je da višak glazure okapa. Zatim pokrijte dno torte komadićima čokolade. Otopljenom tamnom čokoladom napišite riječ "Sacher" na tortu. Na kraju ukasite tortu čokoladnim dekoracijama.