

Viyana Sachertorte

Toplam 163 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 72 dk

10 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 2/10

Sachertorte, bitter çikolata keki kayısı çeli ve çikolata kaplamayla tamamlayan Viyana pastasıdır.

Malzemeler

- 280 gr Bitter çikolata
- 150 gr Tereyağı
- 100 gr Pudra şekeri
- 200 gr Toz şeker
- 6 adet Yumurta
- 140 gr Un
- 200 gr Kayısı çeli
- 3 yemek kaşığı Su
- 1 su bardağı Krema

Yapılış

- Bitter çikolatayı benmaride 5 dakika eritin.
- Tereyağı ve pudra şekerini 4 dakika çirpın.
- Yumurta sarılarını tek tek ekleyip çirpın.
- Yumurta aklarını toz şekerle 5 dakika sert tepe olana kadar çirpın.
- Eritilmiş çikolata, yumurta akı ve unu söndürmeden çirpın.
- Keki 170°C fırında 55 dakika pişirin.
- Kayıs çelini suyla 3 dakika 150°C fırın arasına ve üstüne sürün.
- Kalan bitter çikolatayı eritip pastayı kaplayın, krema ile servis edin, çikolata oda sıcaklığında bekletilsin.

PÜF NOKTASI

Kayıs çelini 15 dakika süzün, kek yüzeyine ince yayılacak şekilde kaplama pürüzsüz durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Şekersiz çirpın kreması ve sade kahveyle ince dilim servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

