

Спробуйте приготувати чудовий віденський торт «Захер»

Торт "Захер" (Sacher) – напрочуд смачний десерт родом із Відня. Загалом цей неймовірний десерт є одним із найпопулярніших тортів у світі.



Складається він із шару повітряних дуже-дуже шоколадних коржів, які перемежуються абрикосовим джемом, а згори – покритий глянцевим шаром шоколаду. Завдяки такому поєднанню торт має насичений шоколадний смак і легку фруктову нотку.

В оригінальному рецепті для перемашування коржів використовується абрикосовий конфітур. За бажання його можна замінити на якийсь інший джем, але тоді такий торт "Захер" не можна буде назвати класичним.

Інгредієнти

Для коржів

- Борошно – 120 г
- Цукор – 120 г
- Масло вершкове – 120 г
- Темний шоколад – 120 г
- Яйця – 5 шт.

Для прошарку

- Абрикосовий конфітур (можна джем) – 120 г
- Лимонний сік (не обов'язково) – 1 ст.л.

Для глазури

- Темний шоколад – 80 г
- Вершкове масло – 60 г

Приготування

1. Спершу розтопити на водяній бані масло і шоколад. Збити жовтки з половиною цукру до густої піни. Вилити шоколад до жовтків, акуратно перемішати лопаткою.
2. Всипте у шоколадне тісто борошно. Все акуратно перемішати.
3. Збити білки в міцну піну. Додати другу половину цукру й збивати ще хвилину.
4. Додайте частину білків у тісто, щоб розм'якшити його. Введіть білки, що залишилися, в тісто.
5. Застеліть форму пергаментним папером. Викладіть тісто у форму. Випікати корж протягом 40 хвилин при температурі 180°C.
6. Готовий бісквіт остудити. Розрізати корж горизонтально на дві частини.
7. Абрикосовий джем підігріти й протерти через сито. Половиною джему змастити перший корж. Накрийте прошарок з джему другим коржем. Другу половину джему змішайте з лимонним

соком, доведіть до кипіння і змастіть торт джемом з усіх боків.

8. Розтопіть масло з шоколадом, перемішайте до однорідного стану. Вилийте глазур на остиглий торт, рівномірно розподіліть. Викладіть частину глазури в кондитерський мішок і прикрасьте торт. Традиційно торт "Захер" прикрашається просто написом Sacher.
9. Зазвичай його подають зі збитими вершками, які додають торту особливу ніжність.