

# Domácí Sachrův dort

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

150 g	kvalitní hořká čokoláda (obsah kakaá minimálně 70%)
150 g	máslo
100 g	cukr krupice
5 ks	vejce (bílky a žloutky zvlášť)
1 lžička	vanilkový extrakt
50 g	mandlová mouka
100 g	hladká mouka
	meruňkový nebo rybízový džem
	čokoládová poleva



## Postup přípravy

Hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny, přimícháme žloutky (jeden po druhém) a mírně vychladlou čokoládu s oběma moukami a vanilkovým extraktem. Zvlášť si vyšleháme bílky a obě směsi spojíme opatrně dohromady. Připravenou čokoládovou směs nalijeme do dortové formy a dáme do trouby předehřáté na 180° Celsia. Pečeme asi 45 minut, poté vyzkoušíme špejlí, zda je těsto upečené. Upečený vychladlý dort poté podélně rozkrojíme (nejlépe to jde zubní nití!) a části korpusu potřeme vždy silnou vrstvou džemu. Opět dort spojíme dohromady, pomažeme džem i kolem dokola a shora a přelijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Dáme do chladu uležet - nejlépe do druhého dne. Sachrův dort podáváme například k vídeňské kávě.

**Poznámka:** Základ na tento čokoládový dort vytvořil v roce 1832 šestnáctiletý Franz Sacher ve druhém učňovském ročníku na dvoře knížete Metternicha. Metternich dal příkaz šéfkuchaři, aby připravil nějakou specialitu pro výjimečné hosty. Šéfkuchař byl ale právě nemocný, a tak se rozkaz dostal až k Franzovi Sacherovi. Jeho syn Eduard poté vylepšil tuto znamenitou pochoutku o čokoládovou polevu a meruňkovou marmeládu a v roce 1876 založil restauraci a hotel Sacher. Od té doby je Sacher Torte (Sachrův dort) jednou z nejznámějších kulinářských specialit Vídně.