

# Viyana Sachertorte

Toplam 163 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 63 dk

10 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 2/10

Sachertorte, bitter çikolata keki kayısı çekeli 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 çekeli
- 3 yemek kaşığı Su
- 1 su bardağı Krema

## Yapılış

- Bitter çikolatayı benmaride 5 dakika eritin.
- Tereyağı ve pudra şekerini 4 dakika çırpın.
- Yumurta sarılarını tek tek ekleyip çırpın.
- Yumurta aklarını toz şekerle 5 dakika sert tepe olana kadar çırpın.
- Eritilmiş çikolata, yumurta akı ve unu söndürmeden çırpın.
- Keki 170°C fırında 55 dakika pişirin.
- Kayıs çekelini 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 çekelini 15 dakika suyla, kek yüzeyine ince yayılacak şekilde kaplama pürüzsüz durur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Şekersiz çirpik krem ve sade kahveyle ince dilim servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

