



# Tort Sachera

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Spodziewasz się gości i planujesz podać im wyjątkowy deser? Koniecznie sięgnij po ten przepis! Zadowolą najwybredniejszego gościa.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Przygotowujemy tortownicę i wykładamy ją papierem do pieczenia.

### Krok 2

Przygotowujemy ciasto. Białka ubijamy na sztywno. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Następnie dodajemy do niej masło, mieszamy do rozpuszczenia. Dodajemy cukier puder oraz żółtka i całość dokładnie mieszamy. Następnie wsypujemy mąkę oraz proszek do pieczenia. Mieszamy. Na koniec delikatnie do masy dodajemy ubite białka i mieszamy szpatułką. Przelewamy ciasto do tortownicy.

### Krok 3

Gotowe ciasto pieczemy 30-40 minut.

### Krok 4

Przygotowujemy polewę. Czekoladę dzielimy na małe kawałki. Umieszczamy ją w garnuszku i dodajemy śmietankę łąciatą. Podgrzewamy całość na małym ogniu, aż czekolada się rozpuści.

### Krok 5

Upieczony tort przecinamy poziomo w 2 lub 3 miejscach. Smarujemy jedną warstwę ciasta dżemem. A drugą polewą czekoladową. Wierzch gotowego tortu smarujemy również polewą. Ciasto schładzamy przed podaniem.

## Ciasto:

120 g cukru pudru

5 jajek

200 g czekolady gorzkiej

150 g miękkiego masła łąciate

150 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Nadzienie:

250 g dżemu morelowego

## Polewa:

220 g czekolady gorzkiej

200 g Śmietanki łąciatej 36%