

Tortulețe Sacher



Usor

Ingrediente:

Blat:

150 g ciocolată amăruie
4 albușuri de ou
160 g margarină moale sau unt
160 g zahăr
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
4 gălbenușuri de ou
100 g pesmet

Ingrediente umplutură:

aprox. 3 linguri dulceață de caise

Glazură :

60 g zahăr
90 ml apă
200 g ciocolată amăruie

În plus :

50 g ciocolată amăruie
100 g smântână rece
1 plic Zahăr vanilinat Dr.Oetker
1 linguriță rasă cacao

Mod de preparare:

1. Pregătire Ciocolata se rupe mare și se topește în bain-marin la temperatură ridicată. Se lasă puțin la rece. Încălziți cuptorul. Ungeți cu grăsime și tapetați cu făină tava de briose.

2. Aluat : Bateți albușul spumă tare. Într-un castron frecați untul sau margarina cu ajutorul mixerului. Treptat adăugați zahărul și zahărul vanilinat până se formează o masă omogenă. Gălbenușul de ou se adaugă la viteză superioară. La viteză medie se adaugă ciocolata topită și pesmentul iar la final spuma de albuș. Aluatul obținut se împarte în



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro

forme de briose. Se introduce tava în partea de jos a cuptorului.

Cuptor electric: 160 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 2-3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 35 minute

După coacere se mai lasă încă 10 minute în formă, apoi se scot și se lasă pe hârtie de copt să se răcească. Se taie fiecare briosă o dată pe orizontală.

3. Umplutura : Dulceața de caise se amestecă bine și se umple cu ea jumătatea de sus a briosei. Se suprapun apoi cele 2 jumătăți.

4. Glazura: Zahărul și apa se fierb pe foc până ce zahărul se topește. Se ia oala de pe foc și se lasă aprox. 5 minute să se răcească. Ciocolata se rupe bucăți și se adaugă treptat amestecând continuu. Se amestecă până când ciocolata s-a topit iar acest sirop curge de pe lingură și lucește. Tortulețele se îmbracă cu această glazură cu ajutorul unei linguri și se lasă la întărit.

5. Pentru ornat : Puneți 50 g ciocolată amăruie într-o formă de șprîțat pe care o închideți bine și o puneți la topit într-o oală cu apă fiartă. Tăiați un colț și șprîțați pe hârtie de copt 12 ornamente (ex : inimoare, semne muzicale) pe care le lăsați la rece. Smântâna se bate bine cu zahărul vanilinat, zahăr și cacao, se pune amestecul în forma de șprîțat (diam 8mm) și se pune decorativ pe fiecare tortuleț. Se lasă să se răcească iar înainte de servire se pun în vârf ornamentele de ciocolată.

Sugestie : bine păstrate, au o valabilitate de până la 5 zile.

Wenzel Clemens Fürst Metternich a dat în anul 1832 ordinul de a fi creat un super desert delicios pentru înalții săi oaspeți. Oferta a venit de la Franz Sacher, un ucenic de 16 ani. Acesta a creat un tort de ciocolată cu dulceață de zarzăre cu glazură crocantă de ciocolată. Deși a fost bine venit, victoria a venit însă mai târziu când a început să fie fabricat în Budapesta.

Fiul lui Franz, Eduard Sacher a înființat în 1876 Hotelul Sacher din Viena, care funcționează și astăzi.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro