

Torcik Sachera

Przepis dodany przez użytkownika russet

Klasyczny i wykwintny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciemny biszkopt (patrz przepis w książce) - 1 szt.
- konfitura morelowa - 8 dag
- cukier - 10 dag
- kakao - 2 łyżka(i)
- gorzka czekolada - 1/4 tabliczki

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotować biszkopt wg przepisu. Chłodne ciasto przkroić na 2 krążki. Spód posmarować połową konfitury, przykryć drugim krążkiem. Pozostałą konfiturę podgrzać w rondelku z łyżką wody, przetrzeć przez sitko i rozsmarować na torcie. Przygotować glazurę: zagotować 5 łyżek wydoy, dodać cukier, wymieszać. Do powstałego syropu dodać kakao i czekoladę rozpuszczoną w kąpieli wodnej. Posmarować wierzch ciasta i boki, odstawić na godzinę do lodówki, aby glazura zastygła.

