

Dort sachr

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

4 vejce rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Žloutky utřeme s cukrem, vodou a máslem (100 g) do pěny. Přidáme na vodní lázni roztopenou, ale ne teplou čokoládu, přidáme také mouku, kypřicí prášek a mícháme do pěny. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Dortovou formu o průměru 22 cm vymažeme a vysypeme. Pečeme na 160 stupňů asi 45 minut. Dortový korpus necháme zchladnout, prořízneme a promažeme meruňkovou marmeládou. Natřeme jí také povrch dortu. Nakonec celý dort polejeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla). Necháme na chladném místě do druhého dne.

Ingredience

- **Vejce** - 224 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 180 g
- **Pitná voda nesycená** - 40 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 130 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 10 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

