

Sacher dort

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vyšleháme bílky, přidáme cukr a prošleháme, následně přidáme žloutky po jednom žloutku, pak postupně vlažnou vodu a olej. Nakonec zlehka přimícháme Cake mix a kakao. Vlijeme do dortové formy vyložené pečícím papírem. Upečeme při teplotě 180 °C asi 20-25 minut. Vychladlý korpus přeřízneme na půlu, spodní korpus nahrubo natřeme horkým meruňkovým džemem. Přikryjeme druhým korpusem, který též můžeme potřít džemem. Nakonec celý dort i boky oblijeme rozpuštěnou čokoládou s mlékem a olejem. Necháme ztuhnout.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 35 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Cukr krystal** - 180 g
- **Olej slunečnicový** - 170 g
- **Přírodní kakao 100 g** - 25 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 200 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 100 g

