Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Торт "Захер"

16 июля 2014 17:00 · https://open-cook.ru/recipes/tort-zakher



Илья Николаевич обожает шоколад, а в “День семьи, любви и верности” у нас еще случился маленький праздник по приятному поводу. Отметить его мы решили чудесным красным вином и мега шоколадным тортом “Захер”. Да-да, мы считаем, что шоколадные торты и пироги прекрасно сочетаются с красным вином. Рецепт я брала из волшебной книги “Пироговедение” Ирины Чадеевой, которую нам любезно подарила Леночка Цой. Так что, если вы любите шоколад и выпечку с ним, то этот торт вам, однозначно, понравится. Готовится он просто и быстро, не шучу.
Но как вы уже успели заметить глазурь на моем торте лежит не так, как надо, это произошло из-за шоколада, процент содержания какао в нем намного выше требуемого в рецепте, отчего глазурь вышла слишком густой.

Для торта нужно:
Тесто:

- форма круглая с диаметром 23 см
- 120 гр шоколада (более 60% какао)
- 120 гр муки
- 120 гр сахара
- 120 гр сливочного масла
- 6 яиц комнатной температуры
  Начинка:
- 200 гр абрикосового джема
- 1 ст.л. лимонного сока
  Украшение:
- 80 гр шоколада для глазури(лучше не брать 72%какао, иначе глазурь будет слишком густой)
- 80 гр сливок жирностью более 30%
- 20 гр сливочного масла
- 20 гр шоколада для надписи на торте

Шоколад разломать на кусочки, масло порезать кубиками, сложить все в миску растопить. Я это делаю на водяной бане, но можно растопить и в микроволновой печи. Массу перемешать.



Желтки отделить от белков, последние отставить в сторону, а желтки взбить с половиной сахара в пышную светлую массу.



Добавить к желтковой массе шоколад и хорошенько перемешать. Всыпать муку и снова размешать.





белки взбить в пышную и крепкую пену, всыпать оставшуюся половину сахара и взбивать, пока белковая масса не станет плотной и блестящей.



Теперь нужно ввести в тесто белки. Сначала в шоколадную смесь выложить треть взбитых белков и размешать, чтобы тесто размягчилось. Добавить оставшуюся белковую массу и размешать до получения жидкого теста.





Форму смазать маслом и присыпать мукой, выложить в нее тесто и отправить в духовку, разогретую до 170 градусов, минут на 40.



На готовность проверить бисквит зубочисткой или деревянной лучиной. если она будет сухая, значит, все готово. Готовый бисквит остудить и разрезать вдоль пополам.



Для начинки джем протереть через сито.



Половиной процеженного джема нужно смазать нижнюю часть бисквита. На моей фотографии вы видите не процеженный джем, потому что мне захотелось чувствовать кусочки абрикосов, прихоть такая.



Вторую половину джема соединить с лимонным соком и уварить на слабом огне, но не сильно. Сложить обе части бисквита и заглазировать их поверхность уваренным джемом.



Ну а теперь нужно сделать глазурь, для чего подогреть сливки на слабом огне и положить в них шоколад, порезанный на кусочки, и сливочное масло, нарезанное кубиками. Тут же перемешать все это дело, в процессе шоколад и масло растопятся и соединятся со сливками, в итоге получится красивая глазурь.
Полить этой глазурью торт, равномерно распределив ее по его поверхности.

20 гр шоколада растопить и переложить в пакет или специальный мешок. Отрезать маленький кончик и сделать надпись на торте “Sacher”.



Торт чудесен и очень вкусен, но кушать его лучше после того, как торт постоит некоторое время в холодильнике, например.



Получился насыщенный шоколадный торт, с приятным привкусом абрикосового джема.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

Гость # 09:54 8.09.2014

Готовила торт по этому рецепту, получился просто потрясающе с первого раза, бисквит очень нежный, не сухой, не приторный. Правда использовала форму меньше по размеру и выше, поэтому тортик получился высокий, и можно было бы на три коржа разрезать и сделать два слоя джема. В следующий раз так и сделаю. Спасибо Вам, Анна, за ваши рецепты и комментарии. Многое готовлю с вашего сайта, и ваши комментарии очень помогают и вдохновляют!

Наташа # 16:29 17.01.2015

Огромному спасибо, за рецепт, торт получился обалденно вкусный, родные в восторге.

Гость # 18:25 14.10.2017

Можно ли заменить чем нибудь сливки

> 
> **Анна Нечаева** # 18:49 14.10.2017
>
> Сливки ничем заменить нельзя