Sacher dort

**Suroviny na přípravu:**

*Korpus:*

180 g minimálně 65% čokolády

140 g másla

160 g cukru krupice

10 vajec

120 g hladké mouky

*Na pomazání:*

Meruňková marmeláda

*Poleva:*

200 g čokolády na vaření

4-6 lžic smetany ke šlehání

**Postup:**

Čokoládu do korpusu rozpustíme ve vodní lázni. Změklé máslo s cukrem utřeme do pěny a postupně do ní zašleháme žloutky s rozpuštěnou vlažnou čokoládou. Bílky ušleháme do tuhého sněhu, který s prosátou moukou postupně vmícháme do těsta. Hotové těsto nalijeme do formy o průměru 26 cm vymazané a vysypané moukou. Pečeme v troubě na 180°C asi 20 minut, pak teplotu snížíme na 150 °C, dokud není korpus upečený. Pro ujištění můžeme provést test špejlí. Po vychladnutí korpus rozřízneme na polovinu a promažeme marmeládou. Marmeládou potřeme vrch i boky korpusu. Ve vodní lázni si rozpustíme čokoládu a po lžičkách do ní vmícháme horkou smetanu. Polevu vymícháme do hladka, polijeme polevou korpus a necháme vychladnout.

Ideální je nechat dort zaležet do druhého dne.