

## SACHERTORTE

Mængde i Kg	Ingredienser
1,000	Wiener Sacher
0,500	Æg
0,200	Vand
0,350	Smør (flydende)
0,250	Kuvertüre (flydende)
<b>2,300 kg</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

Mængde i Kg	Ingredienser
<b>Glasurmasse</b>	
1,000	Wiener Fondant
ca. 0,220	Vand
0,400	Kuvertüre (flydende) (Lunes til 40 - 50 C.)
<b>1,620 kg</b>	<b>Kuvertüre</b>

### Fremgangsmåde:

**Røretid:** 2-4 minutter  
**Bagetemp.:** 170 - 190 grader  
**Bagetid** ca. 40 - 45 minutter

Æg, vand, flydende smør og Wiener Sacher blandes, derefter tilsættes den lunede kuvertüre og røres i 3 minutter. Massen hældes i 2 lagkageringe (diameter 26 cm, højde ca. 5 cm) og fordeles jævnt. Bages med åbent spjæld. Vendes og afkøles. Kagerne deles i midten og lægges sammen med aprikosmarmelade. Efter afkøling aprikoteres og glaseres med den lunede Kuvertüreglasurmasse.

