



Jablečný Sachrův dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, sodou a cukrem. Přidáme oloupaná a nahrubo nastrouhaná jablka, vejce a máslo a vymícháme vařečkou dohladka. Těsto dáme do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 60 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho jednou podélně rozřízneme a potřeme meruňkovým džemem. Přiklopíme a povrch dortu včetně boků potřeme také džemem.
- 3 Polevy připravíme podle návodu na obale. Nalijeme do misky a vmícháme máslo. Polijeme povrch dortu včetně boků a necháme zatuhnout.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu dotuha. Přendáme do cukrářského sáčku a dort dozdobíme. Posypeme kakaem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

250 g hladká mouka
40 g Přírodní kakao Dr. Oetker
prosáté
1 KL Jedlá soda Dr. Oetker
300 g cukr
300 g jablek oloupané, nahrubo
nastrouhané
3 ks vejce
100 g máslo rozpuštěné

Na polevu:

150 g džem meruňkový
2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker
100 g máslo změkklé

Na ozdobení:

smetana ke šlehání 33%
1 vrchovatá PL Přírodní kakao Dr. Oetker

