

Dort Sacher s jablky

Potřebujeme:

- 250g hladké mouky
- 300g cukru
- 4 jablka
- 100g hery
- 40g kakaa
- 3 vejce
- prášek do pečiva
- marmeláda (višňová, rybízová, ...)
- čokoláda na vaření

Jaké potřebujeme nádobí?

- | | | |
|----------------|--|------------|
| -formu na dort | -ostrý nůž na pečivo | -struhadlo |
| -plech | -příborový nůž | -škrabka |
| -dvě mísy | -menší a větší hrnec na <u>vodní lázeň</u> | |
| -šlehač | -lžíci nebo vařečku na míchání | |

Postup:

- jablka oloupeme, dáme pryč střed a nastrouháme najemno
- zvážíme jablka – potřebujeme 300g
- do mísy dáme: Heru, cukr a vejce
- šleháme
- do druhé mísy dáme mouku, kakao, prášek do pečiva a smícháme
- do mísy s ušlehanými potravinami dáme trochu mouky s kakaem a práškem, potom zamícháme, potom zase přidáme trochu, zamícháme a tak pokračujeme
- potom přidáváme jablka (zase mícháme)
- těsto nalijeme do formy (maminka pomůže vymazat formu)
- pečeme asi 40 minut, potom vyndáme dort z trouby a necháme vystydnout
- rozkrojíme dort a pomazeme marmeládou (a zase dáme k sobě)
- ve vodní lázni rozehtáme čokoládu, polijeme dort a necháme uschnout