# Zebrový – Sacher dort

Category: Dorty a rolády,samokypřící směs bílá
written by obchod.biolepek.cz

**ZEBROVÝ – SACHER DORT**

Přísady (tmavý korpus):
120 g čokolády na vaření
120 g másla Moravia
40 g cukru moučka
6 vajec
160 g cukru krupice
120 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku

**Přísady (světlý korpus):**
60 g másla Moravia
20 g cukru moučka
3 vejce
80 g cukru krupice
60 g Freee Samokypřící směs bílá bez lepku

**Náplň:**
1 vanilkový pudink Dr.Oetker
400 ml mléka Moravia
250 g másla Moravia
180 g cukru moučka
rum
meruňková marmeláda

**Postup:**
Čokoládu rozpustíme s máslem ve vodní lázni. Po rozpuštění a zchladnutí přidáme cukr moučka a žloutky, vše vyšleháme do pěny. Z bílků a krupicového cukru ušleháme tuhý sníh. Obě hmoty opatrně spojíme a vmícháme mouku.
Světlý korpus připravíme vyšleháním 3 ks bílků a krupicového

cukru. Vznikne nám tuhý sníh, který opatrně smícháme s vyšlehanou žloutkovou směsí, másla a cukru. Obě hmoty opatrně spojíme a vmícháme mouku. Formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Nebo můžeme použít titanový hrnec, který není třeba vymazávat. Do hrnce nebo formy lijeme střídavě tmavé a světlé těsto, vytváří se zebrový vzhled, který už nemícháme.
Pečeme asi 50 minut při 180 °C.
Vychladlý korpus vyklopíme z formy a dvakrát vodorovně rozkrojíme na tři stejné díly. Všechny díly potřeme marmeládou a náplní. Boky i vrchní díl potřeme náplní a zdobíme dle fantazie nálady, nebo požadavků oslavence.

Za recept děkujeme paní Vladěně Halatové.