

Віденський торт Захер (Sacher)

Дивовижно смачний десерт родом з Відня, Австрія.

Він складається із шару повітряного супер-шоколадного бісквіта, який перекладається абрикосовим джемом і покривається товстим шаром шоколаду.

Трохи історії європейської шоколадної класики і рецепт.

Визначні місця та пам'ятки Відня – це не тільки палаци та собори. Справжньою візитною карткою австрійської столиці є солодощі. І в часі подорожі до Відня Ви ніяк не обійдетеся без їхнього «ретельного вивчення». Яблучний штрудель і гермкнедль (пухка солодка булочка з повидлом), зацукровані фіалки – улюблені ласощі імператриці Сіссі, і незліченні види цукерок та тістечок, ну і звичайно – віденський торт «Захер».

Шоколадний торт Захер (Sacher), названий на честь його винахідника Франца Захера – це гіркий шоколад і ніжний бісквіт в поєднанні з кислінкою абрикоса, чудове поєднання розкішного смаку, втілене в життя талановитим віденським кондитером.

З походженням цього торта пов'язана не просто легенда, а цілком реальна історія. У 1832 році нікому невідомий 16-річний хлопчина Франц Захер, що проходив навчання на кухні австрійського міністра закордонних справ, змінив хворого шеф-кухаря, приготувавши новий надзвичайний десерт для чиновника і його знатних гостей. Так з'явився чудовий шоколадний торт Франца Захера, який увійшов згодом в історію кулінарного мистецтва. Після закінчення навчання Франц Захер працював у інших аристократів Будапешта і Прессбурзі. А в 1848 році він повернувся до Відня і відкрив свій магазин делікатесів та вин.

Винахід Франца Захера став відомим кулінарним прецедентом чи не найдовшого судового процесу. Старший син Захера, Едуард, що продовжив справу батька. Під час свого навчання він дещо змінив рецепт приготування торта. Спочатку торт продавався в кондитерській «Демель», а пізніше – в заснованому Едуардом в 1876 році готелі «Захер». Після смерті вдови Едуарда Захера Анни і банкрутства готелю в 1934 році, їхній син, теж Едуард Захер, продав оригінальний рецепт торта саме кондитерській «Демель» і сам

перейшов туди працювати. Проте в 1938 році нові господарі готелю «Захер» реєструють торгову марку «Original Sacher-Torte». От з цього моменту і почалися багаторічні судові тяжби між кондитерською «Демель» та готелем «Захер» а каменем спотикання став рецепт торта і права на його назву.

До згоди сторони дійшли тільки в 1963 році. З того часу торти готелю «Захер» прикрашаються круглою шоколадною медаллю «Original Sacher-Torte» , а демелевські торти прикрашаються трикутною медаллю «Eduard Sacher-Torte».

У наш час торти Захера подорожують по всьому світу в спеціальних дерев'яних коробках, які не черствіють протягом двох тижнів. Торт можна купити навіть в інтернет-магазині. А найкраще відправитися до Відня і покуштувати найсвіжішого торта в одному з відомих кафе з аристократичними інтер'єрами і багатою історією. Проте, найшвидше буде приготувати торт вдома власноруч, перенестися у далекі часи та відчути його шоколадний смак з фруктовোю ноткою.

У моїй практиці – це десерт на новорічну ніч.

- 180 г гіркого шоколаду
- 180 г вершкового масла
- 180 г цукру
- 9 яєць
- 140 г сухарів
- 300 г абрикосового джему
- 150-200 г шоколаду для поливки

Нагріти духовку до 180 С.

Щоб правильно розтопити шоколад на водяній бані, його необхідно подрібнити, покласти у маленьку каструлю і під час нагрівання постійно помішувати.

Коли шоколад розтопився, зняти каструлю з водяної бані – перегрівання шоколаду призводить до згортання, затвердіння і цілковитого його зіпсуття.

Розтопити на водяній бані шоколад.

Білки відділити від жовтків.

Масло і половину цукру збити міксером до білої пухкої маси протягом 15 хв, до якої додавати по одному жовтку з інтервалом часу, продовжуючи збивати.

Охолоджений рідкий шоколад і сухарі додати до масляної маси та добре перемішати.

Білки збити, у половині збивання поволі додати залишений цукор.

Обережно домішувати збиті білки у масляно-шоколадну масу.

Форму на торт діаметром 24 см змастити маслом та посипати сухарями.

Залити утворену тісто-масу у тортівницю та випікати при температурі 180 С упродовж 50-60 хв.

На водяній бані злегка розтопити абрикосовий джем.

Корж ще теплим розрізати на дві частини, полити ромом або коньяком, змастити більшою половиною джему, накрити другою половиною. Верх торта, якщо нерівний, потрібно підрівняти, зрізати нерівності, також змочити ромом або коньяком та тонко змастити джемом . Розтопити на водяній бані шоколад для поливки торта.

За бажанням торт можна залити шоколадною глазур'ю, так як поливка лише із шоколаду буде твердою. Це для любителів твердого шоколаду.

Опісля верх і боки полити розтопленим теплим шоколадом, рівномірно розрівнюючи.

Подавати наступного дня зі збитими підсолодженими вершками.

















