Jak wiadomo nikt nie zna przepisu na prawdziwy tort Franza Sachera, kucharza Metternicha i wszystkie publikowane przepisy to mniej lub bardziej udane naśladownictwa. Pretensje do posiadania tajemnicy roszczą dwie wiedeńskie firmy: **hotel Sacher i cukiernia Demela**, który odkupił przepis od wnuka Sachera. Główna różnica między obu wersjami jest to, że u Sachera konfitura morelowa znajduje się miedzy dwiema warstwami ciasta, u Demela zaś jest rozsmarowana po wierchu i przykryta polewą.
Poniższy przepis pochodzi z **Vienesse Cookery Josepha Wechsberga**, opatrzony moimi uwagami i nawiązuje do szkoły hotelu Sacher.
Przygotować dwie tortownice o średnicy 20 cm. Wyłożyć je natłuszczonym papierem pergaminowym.
200 g najlepszej gorzkiej czekolady kuchennej roztopić na łaźni wodnej. Ubić lekko **8 żółtek** i zmieszać ze **12 5 g stopionego masła**
i czekoladą na jednolitą masę.
Ubić ręcznie NA SZTYWNO **10 białek** dodając szczyptę soli, a pod koniec **140 g cukru pudru**
i nieco ziarenek
wanilii
. 1/3 tych białek mieszamy z masą jajeczno-czekoladową. Następnie po trochę dodajemy resztę. Pamiętajmy -
piana do masy, nie odwrotnie
. Uważajmy też, żeby ani trochę masy nie zanieczyściło piany podczas jej dodawania. Odrobina tłuszczu w pianie popsuje ją od razu! Do mieszania najlepiej użyć miotełki kuchennej. Dodajemy
125 g przesianej mąki tortowej
. Wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wlewamy równo do obu tortownic. Pieczemy w 180°C. przez przynajmniej 3 kwadranse, aż patyczek wbity w ciasto wyjdzie suchy. Wyrzucamy ciasto z tortownic i studzimy. Jeśli oklapło nie damy go gościom, zjemy w tajemnicy.
Najtrudniejsze za nami.
Na **polewę** używamy **150 g czekolady**, którą łamiemy na kawałki i wrzucamy do garnuszka z **250 ml śmietanki tortowej, 189 g cukru pudru i ziarenkami wanilii**
. Na umiarkowanym ogniu mieszamy to, aż czekolada się stopi, następnie podgrzewamy bez mieszania 5 minut. Ubijamy
1 całe jajko

, dodajemy do niego 3 łyżki polewy, mieszamy i dajemy z powrotem do garnuszka z polewą. Podgrzewamy mieszając 1 minutę. Studzimy.
Jedną z połówek tortu smarujemy nie grubo gładką, bez kawałków owoców, konfiturą morelową. Przykrywamy drugą połową, smarujemy całość polewą używając specjalnej szpatuły lub dużego szerokiego noża maczanego w wodzie. Gotowy tort - do lodówki na co najmniej 3 godziny. Wyjmujemy go stamtąd 1/2 godz. przed podaniem. Podajemy **koniecznie z bitą śmietaną i kawą po wiedeńsku** .
Smacznego !

Władysław Los - przepis z sieci