

Sachertorte

Image



Sachertorte

Een heerlijk chocolade kapsel met chocolade ganache en Frucaps abrikozenjam!

ca. 180°C

30-35 Min

9 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten chocoladebeslag:

1.000 gram Damco chocolade kapselmix
600 gram Heel ei
200 gram Water

Ingrediënten choco-ganache:

1.000 gram Chocuisse souplesse puur
400 gram Slagroom ongezoet
200 gram Stroop confiseurs
200 gram Boter

Ingrediënten vulling:

1.000 gram Frucaps abrikozenjam
Arlico trempeerlikeur rhum

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze chocobeslag:

1. Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen.
2. Kapselpannen van 18 cm Ø vullen met 200 gram beslag en bakken.

Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

Werkwijze choco-ganache:

1. Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Souplesse puur**.
2. Meng als laatste de zachte boter erdoor.
3. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Werkwijze opbouw:

1. Snijd de gebakken kapselbodem door en trempeer de onderplak rijkelijk met **Arlico trempeerlikeur rhum**.
2. Breng er vervolgens een laag **Frucaps abrikozenjam** op aan en dek af met de bovenlaag, giet er vervolgens een mooie laag choco-ganache overheen en werk de taart af naar eigen inzicht.

Image

