

# a'la Sacher



## składniki (na blachę o wymiarach 60x20 cm)

- **400 g Nadzienie primo morela PROSPONA**
- **100 g kakao**
- **600 g masta**
- **7 szt. żółtek**
- **280 g cukru**
- **850 g gorzkiej czekolady**
- **1 płaska łyżeczka soli**

## przygotowanie

Masło z solą i czekoladą roztopić w kąpeli wodnej. Żółtka ubijamy z cukrem do uzyskania kremowej masy. Do masy dodajemy kakao. Cały czas mieszając wlewamy przestudzoną czekoladę. Po połączeniu składników wylewamy na blaszkę. Piec w temperaturze 175°C przez około 30 min. Po wystudzeniu blat przekroić na pół. Rozprowadzić warstwę Nadzienia Primo Morela. Następnie przykryć drugą połową ciasta. Rozprowadzić cienką warstwę Nadzienia primo morela. Całość wykończyć polewą czekoladową.

## nasz produkt

- **Nadzienie primo morela PROSPONA**  
(wiadro 13 kg)

