**Венский торт "Sacher"**

*Для теста:*

8 яиц

200 г сахара

60 г какао

120 г муки

50 г паниров.сухарей

100 слив.масла.

*для начинки:*

200 г абрикос.джема

для глазури

140 г сливок

100 г шоколада

*Способ приготовления:*

1. Отделить белки. взбить в пену с сахаром.

2. растереть желтки, половину сахара, какао, муку, масло и панир.сухари.

3. Добавить в перетертую массу взбитые белки

4. выпекать 40 мин, 200 град.

5. остудить, разрезать корж на 2 части, прослоить джемом

6.В горячие сливки добавить шоколад, перемешать и остудить до 40 градусов. покрыть торт.