**Príprava Sacherových rezov (kocky)**

**Suroviny**

* 0,5 balíka prášku do pečiva
* [](https://mnamky-recepty.webnoviny.sk/recipe/sacher-kocky/sacherschnitte/)250 g masla
* 4 vajcia
* 150 g čokolády na varenie
* 400 g polohrubej múky
* 250 ml kyslého mlieka
* 350 g práškového cukru
* 1 vanilkový cukor
* Na plnku:
* 100 g čokoláda na varenie
* 60 g marhuľového džemu
* 150 g čokolády na varenie na polevu

**Postup prípravy**

Vymiešame maslo s cukrom do peny. Potom pridáme 1 vajce a vanilkový cukor. Medzitým si roztopíme čokoládu na varenie vo vodnom kúpeli. Prilejeme k vymiešanej zmesi a potom pridáme ostatné vajcia striedavo s múkou zmiešanou s práškom do pečiva a s kyslým mliekom. Všetko dobre premiešame.

Cesto vylejeme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme 20 - 30 minút na 160 – 170°C.

Medzitým si rozpustíme čokoládu nad parou.

Prerežeme si upečený a vychladnutý kakaový korpus. Podľa výšky a zručnosti na toľko častí na koľko si trúfate. Môžete si prekrojiť plát len jeden krát, ale môžete sa pokúsiť aj na tri krát..

Plníme marmeládou, ktorú potom prelejeme čokoládovou polevou a rozotrieme.