

БОЛЬШОЙ «ОРИГИНАЛ» ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ ТОРТ «ЗАХЕР» МАРИЯ ЛЕДНЕВА

Самый знаменитый и самый копируемый торт мира — это, однозначно, австрийский «Захер». Советская «Прага», например, — одна из многочисленных его версий.

Изобрел получивший его имя торт кондитер Франц Захер, случилось это в 1832 году — Захеру тогда было всего 16 и он был учеником на придворной кухне. Но ему доверили готовить десерт для министра иностранных дел Австрии фон Меттерниха и его гостей, потому что шеф-повар, который должен был готовить торт для высокого собрания, заболел.

Шоколад, абрикосовый конфитюр, бисквитный корж и взбитые сливки — ингредиенты известны всем, копий немало, но аутентичность настоящего, «оригинального» Original Sacher-Torte тщательно оберегается. Рецепт, записанный еще Францем Захером и немного доработанный его сыном Эдуардом (он в 1867 году открыл венский отель Sacher, кондитерская которого с тех пор бесперебойно выпекает Original Sacher-Torten), известен только немногочисленным мастерам. Именно здесь готовят настоящий, правильный «Захер».

Как рассказывает занимающий с 2003 года должность главного кондитера Original Sacher-Torten Manufactory Альфред Буксбаум: «Торт был уникален для своего времени: тогда не существовало холодильников, а Захер придумал десерт в шоколадной глазури, который мог долго храниться без охлаждения. Рецепт, записанный Францем Захером в 1832 году, заперт в сейфе, но каждый работающий у нас кондитер знает его наизусть. Разумеется, все без исключения подписали соглашение о неразглашении в первый же день работы».

«Каждого нового кондитера, — добавляет управляющий директор отеля Sacher Wien Райнер Хайльман, — мы отправляем на обучение к одному из сушефов или Альфреду лично, потому что в рецепте важна не только дозировка продуктов, но и точное соблюдение пошагового процесса приготовления». Торт длительного хранения очень удобно доставлять, а потому он со временем получил прозвище «сладкий посланник Австрии». Сегодня его можно попробовать не только в венском и в зальцбургском отелях Sacher, а также в кафе в Инсбруке и Граце. Его заказывают в сети в Original Sacher Onlineshop и доставляют по всему миру. Из изготавливаемых ежегодно 360 тыс. «Оригинальных Захеров» примерно треть отправляется за границу. Сроки доставки зависят от конкретной страны, а доставляются «сладкие посланники» DHL. Можно заказать и несложную надпись: «С днем рождения», или «С Новым годом», или, как сейчас, «С днем 8 Марта». Жаль, что в Россию в связи с нашими правилами ввоза продуктов настоящий венский «Захер» доставить нельзя, но почему бы не отправить его как подарок знакомым, кому с таможенными правилами повезло больше. А самим остается слетать в Вену и зайти в кондитерскую при отеле Sacher. Или еще лучше — поселиться там, миниатюрный «Захер» вам будут ставить вечером в комнату, чтобы слаще спалось.



из изготавливаемых
ежегодно 360 тысяч
original sacher-torten
примерно треть
отправляется
за границу

