

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sacher di chiccaio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 150 g di farina 00
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 5 uova
- 300 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di marmellata di albicocche
- 2 cucchiai di latte
- 100 g di zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno.

Fate fondere a bagnomaria metà del cioccolato ridotto a pezzetti insieme con il latte.

Con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero e la vanillina, incorporate uno alla volta i tuorli e unite il cioccolato fuso.

Aggiungete la farina e il lievito e mescolare bene.

Montare a neve fermissima gli albumi ed incorporarli al composto.

Versate il composto in una tortiera di 24 cm di diametro imburrata ed infarinata .

Infornate a 180°C per 40 minuti circa.

Sformate la torta e lasciatela raffreddare, poi tagliatela a metà e farcire con la marmellata.

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato rimasto, unite lo zucchero a velo e fuori dal fuoco lavorate la crema aggiungendo uno alla volta tre cucchiaini di acqua fredda.

Stendete la crema ottenuta sul dolce con una spatola coprendone la superficie ed i bordi.

Lasciate solidificare e servite.



