

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sacher torte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di cioccolato fondente
150 g di farina
150 g di zucchero
6 uova
100 g di burro
1 bustina di vanillina
200 g di marmellata di albicocche
un pizzico di sale.

PER LA GLASSA

100 g di cioccolato fondente
3 cucchiaini di acqua
100 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzetti il cioccolato fondente.



2 In una casseruola fate sciogliere il burro con poca acqua calda.



3 Fate fondere i pezzi di cioccolato a bagnomaria.



4 Fate raffreddare il burro a temperatura ambiente.



5 Mescolare il cioccolato fino a renderlo omogeneo.



6 Ed incorporare il burro, mescolando delicatamente.



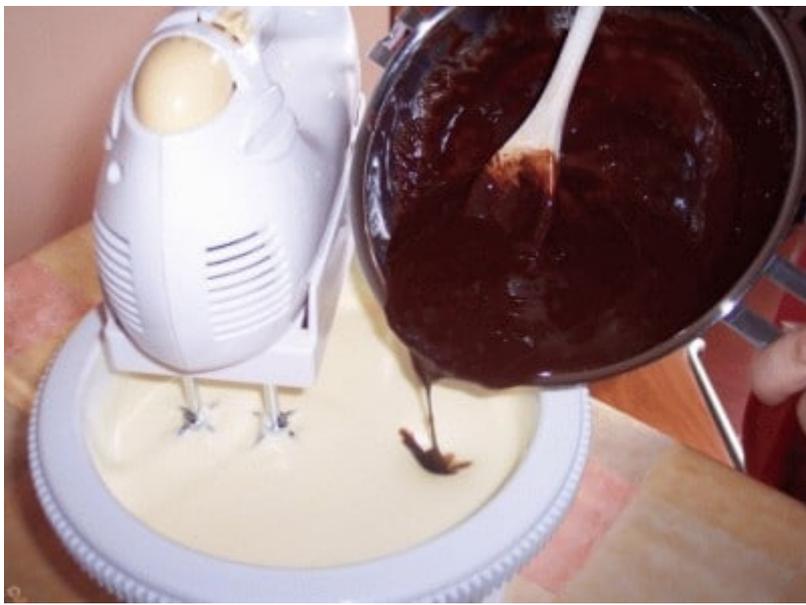
7 Montare, con le fruste elettriche, gli albumi con un pizzico di sale.



8 Aggiungete i tuorli e lo zucchero.



9 Incorporare il cioccolato fuso tiepido.



10 Versate a pioggia la farina.



11 E la vanillina.



- 12** Trasferire il composto in una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm imburrito ed infarinato.



- 13** Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa; tagliate il cioccolato a pezzetti.



14 E scioglietelo a bagnomaria con 3 cucchiaini di acqua.



15 Dopo averlo fatto sciogliere incorporare, fuori dal fuoco, lo zucchero al velo.



16 Lavorare il composto finchè risulterà liscio ed omogeneo.



17 Fate raffreddare la torta nello stampo, sfornatela, ricavate 2 dischi e farcitela con la marmellata di albicocche.



18 Ricoprite la torta con la glassa.

