

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Sacher

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



PER LA GLASSA

300 g di cioccolato fondente

250 g di panna

50 g di glucosio.

PREPARAZIONE

- 1 Per il biscotto sacher: nella planetaria montare il burro ammorbidito con 75 g di zucchero semolato e lo zucchero invertito o il miele.

Aggiungete la farina di mandorle e le uova a filo.



- 2 Nel frattempo sciogliete il cioccolato fondente insieme alla massa di cacao.



- 3 Unite questa massa al cioccolato tiepida al composto principale e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno o spatola e con movimento delicato dal basso verso l'alto.



- 4 Incorporate la farina sempre mescolando dal basso verso l'alto.



5 Montare gli albumi con lo zucchero rimasto ed uniteli al composto principale.

A questo punto versare il composto in una tortiera da 24 cm imburrate e infornate per 20 minuti a 180°C.





6 Per la glassa: in una casseruola scaldare la panna, unire lo sciroppo di glucosio e il

cioccolato fondente.

Mescolare fino al completo scioglimento.



7 Per la bagna: mescolare tutti gli ingredienti.

Fate raffreddare il dolce, tagliatelo a metà, inzupparlo con la bagna e farcitelo con la confettura di albicocche.

Ricoprite il dolce con la glassa.

