

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin di torta Sacher: il dessert viennese in formato monoporzione"

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Con un cuore di confettura di albicocche e una decorazione al cioccolato fondente, questi **muffin di torta Sacher** sono irresistibili.

COSA SERVE PER FARE I MUFFIN DI TORTA SACHER

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr
BURRO 65 gr
FARINA 00 65 gr
ZUCCHERO A VELO 20 gr
UOVA 3

COSA SERVE PER LA FARCITURA DEI MUFFIN DI TORTA SACHER

CONFETTURA DI ALBICOCCHES 50 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

COME FARE I MUFFIN DI TORTA SACHER

1 Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente in modo che risulti cremoso.

Intanto separa i tuorli dagli albumi e fai fondere il cioccolato, a bagnomaria o in microonde.

Lavora il burro morbido con lo zucchero a velo e aggiungi i tuorli leggermente sbattuti, in due o tre volte.

Monta con le fruste elettriche per ottenere un composto soffice.



2 Aggiungi il cioccolato fondente fuso e mescola.

In una ciotola a parte monta a neve gli albumi, aggiungi lo zucchero semolato verso la fine, e amalgamalo poco per volta.

Aggiungi gli albumi montati e zuccherati all'impasto e incorporali con una spatola, infine unisci la farina setacciata.



3 Ungi di burro e infarina 8 stampi da muffin e versaci dentro il composto. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 15 minuti. Sforna i muffin, lasciali intiepidire, quindi sformali.

Quando i muffin saranno freddi tagliali a metà, in orizzontale, e spalma la confettura di albicocche al centro.



4 Decora con del cioccolato fondente fuso e servi i muffin di torta Sacher!



MUFFIN DI TORTA SACHER: RICETTA GOLOSA

I **muffin di torta Sacher** sono una rivisitazione moderna e pratica della celebre [torta viennese](#). Questo dolce combina la morbidezza dell'impasto al cioccolato con il gusto leggermente acidulo della confettura di albicocche, il tutto arricchito da una copertura di cioccolato fondente. Perfetti per colazioni, merende o per essere serviti durante feste e compleanni, i muffin di torta Sacher sono facili da preparare e conquisteranno grandi e piccini. Scopri la nostra ricetta e porta un tocco di eleganza viennese nella tua cucina.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Utilizza cioccolato fondente di alta qualità per esaltare il sapore del dolce.

Se avanzi della confettura di albicocche, usala per decorare biscotti o [crostate](#).

Per una variante più leggera, puoi sostituire il burro con olio di semi.

Personalizza la ricetta con una ganache al cioccolato montata per un tocco extra di golosità.

COME CONSERVARE I MUFFIN DI TORTA SACHER

Conserva i **muffin di torta Sacher** in un contenitore ermetico a temperatura ambiente per 2 giorni. In estate, conservali in frigorifero per evitare che il cioccolato si sciolga. Puoi congelarli senza la decorazione di cioccolato e completarli dopo averli scongelati.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torta brownies](#): per gli amanti del cioccolato intenso.

[Cicciopancake al microonde](#): una colazione veloce e soffice.

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#): un dessert raffinato.

[Torta tenerina](#): un dolce al cioccolato dall'interno morbido.

[Salame di cioccolato](#): una ricetta classica e sempre apprezzata.

[Cupcake al cioccolato](#): piccoli dolcetti decorati per ogni occasione.