

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta sacher

LUOGO: **Europa / Austria**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 4 ORE TOTALI DI RIPOSO



La **torta Sacher** è un classico della pasticceria viennese: una **base soffice al cioccolato**, farcita con **confettura di albicocche** e ricoperta da una **ganache fondente**. Ideale per le occasioni speciali, è un **dolce** elegante e goloso che conquista sempre. Segui la ricetta passo passo e prepara anche tu un Sacher da pasticceria!

COSA SERVE PER DECORARE LA TORTA

SACHER

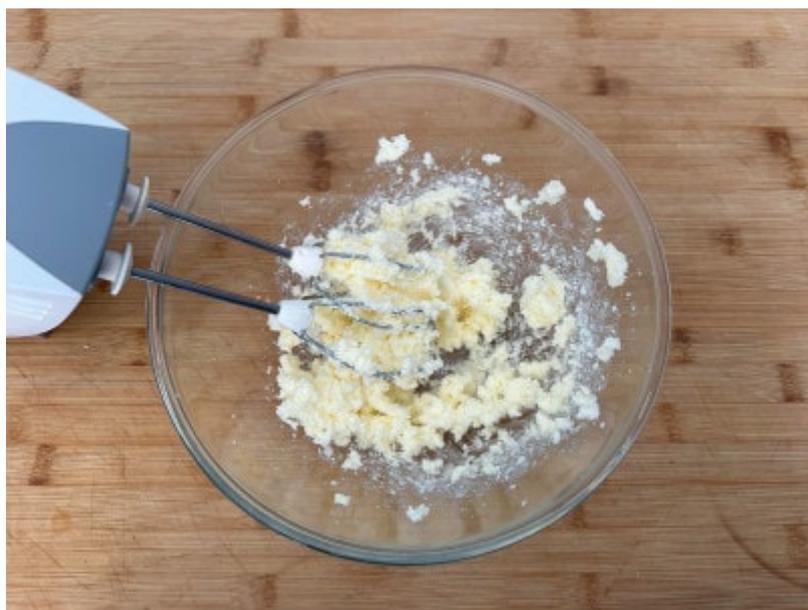
CIOCCOLATO AL LATTE 50 gr

COME FARE LA TORTA SACHER

1 Per preparare la torta Sacher inizia dal cioccolato: metti il cioccolato in una ciotola e unisci la panna calda, mescola fino ad ottenere una glassa lucida e tienilo da parte.

In un'altra ciotola metti il burro morbido con lo zucchero e monta con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema.





2 Sbatti leggermente le uova e uniscile poco per volta alla crema di burro, aggiungi, in più

riprese, anche il cioccolato fuso con la panna, quando sarà ben incorporato unisci farina, cacao e lievito setacciati.





- 3 Mescola con una spatola il composto della torta al cioccolato avendo cura di fare dei movimenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.





- 4 Quando l'impasto della base della torta sarà ben gonfio e privo di grumi, mettilo in una tortiera ben imburrata e infarinata e cuocilo in forno statico, preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti.

Sforna il dolce e lascialo raffreddare per 10 minuti nello stampo, poi trasferiscilo su una gratella e lascialo raffreddare per almeno 1 ora.





5 Nel frattempo che la base si raffredda, occupati della ganache al cioccolato fondente per la copertura.

In un pentolino metti la panna e falla scaldare, quindi aggiungi il cioccolato fondente e fallo sciogliere, a fuoco spento, mescolando con una spatola fino a quando non si sarà formata una crema liscia e lucida.





- 6 Quando la torta sarà completamente fredda tagliala in due dischi, farcisci quello inferiore con la confettura di albicocche, copri con il secondo disco e distribuisi la confettura anche in superficie e lungo i bordi. Lascia riposare la torta scoperta per 1 ora.





- 7** Trascorso il tempo di riposo previsto, puoi versare la glassa al cioccolato sulla torta, aiutati con una spatola per farla colare anche lungo i bordi. Trasferisci la Torta Sacher in frigorifero per 1 ora.



COME DECORARE LA TORTA SACHER

- 1** Sciogli il cioccolato al latte e lascialo intiepidire, trasferiscilo in una sac a poche con il beccuccio stretto e liscio. Fai delle righe in orizzontale sulla torta e sfumale con uno stuzzicadenti per dare l'effetto. Lascia riposare la Sachertorte ancora 1 ora in frigorifero prima di servirla.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa cioccolato fondente al 70% per un gusto intenso e autentico.

Se avanza della ganache, usala per farcire bigné o accompagnare biscotti secchi.

Puoi sostituire la confettura di albicocche con quella di lamponi per un gusto più deciso.

Conserva gli albumi avanzati per preparare meringhe o frittate leggere.

COME CONSERVARE LA TORTA SACHER

Conserva la **torta Sacher** in frigorifero per massimo 3-4 giorni sotto una campana di vetro. Toglila dal frigo almeno 30 minuti prima di servirla per esaltare il gusto del cioccolato. Non congelare: la glassa e la farcitura perderebbero consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Guinness cake: dolce soffice al cioccolato e birra scura.

Pavlova: meringa con panna montata e frutta fresca.

Torta diplomatica: strati di sfoglia, pan di Spagna e crema chantilly.

Torta Oreo: per gli amanti dei biscotti e del cioccolato.

Torta Dobos: dolce ungherese con strati di pan di Spagna e caramello.