

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Sacher

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER LA PASTA

150 gr di farina  
150 gr di cioccolato fondente  
150 gr di burro  
150 gr di zucchero  
5 uova.

### PER LA FARCITURA

marmellata di albicocche.

### PER LA GLASSA DI COPERTURA

100 gr cioccolato fondente  
70 gr di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Spezzettate anzitutto il cioccolato fondente e quindi fatelo sciogliere a bagnomaria in un pentolino. Nel frattempo lavorate a crema il burro tenuto a temperatura ambiente,

aggiungendovi metà dello zucchero. Unitevi il cioccolato a cucchiainate e. rimestando di continuo, i tuorli, uno alla volta. Montate a neve ben ferma gli albumi unendovi lo zucchero rimanente e quindi aggiungetene una parte al composto di burro, servendovi della frusta. Poi, aiutandovi con un mestolo di legno, incorporate delicatamente il resto degli albumi, alternandoli via via alla farina. Preparato l'impasto, imburrate e infarinate uno stampo a cerniera, versatevi il composto e cuocetelo in forno per circa un'ora a una temperatura di 180°. A cottura ultimata, togliete il dolce dal forno, lasciatelo raffreddare, quindi tagliatelo a metà in senso orizzontale e farcitelo di marmellata di albicocche. Poi portate a ebollizione in un pentolino un paio di cucchiaini di marmellata insieme con un cucchiaino d'acqua, passatela al setaccio e spalmatela uniformemente sulla superficie della torta. A questo punto passate alla preparazione della glassa: in un pentolino sciogliete lo zucchero in un bicchiere d'acqua e. tenendo mescolato, fate bollire a fuoco lento per 5 minuti. Lasciate quindi raffreddare lo sciroppo ottenuto, unitevi il cioccolato sbriciolato e mescolate in modo da scioglierlo e poter ottenere un composto liscio e omogeneo. Poi rimetterlo sul fuoco a fiamma moderata e fatelo uocere mescolando sempre, finché si sia addensato. A quel punto versatela sulla torta e spalmatela in modo uniforme sulla superficie.

Provate anche la variante monoporzione di questa classica ricetta: [i muffin di torta Sacher](#)

!