

Torta Sacher

Preparazione per una torta.

Burro	120 g
zucchero	40 g
cioccolato fondente	120 g
tuorli d'uovo	n° 5
farina 0	120 g
farina di mandorle	50 g
lievito chimico	10 gr
sale	
Vaniglia	

preparazione della meringa all'italiana:

albumi	n°5
zucchero a velo	20 g
zucchero	150 g
alcune gocce di limone	
acqua	20 g

Mettere in un polsonetto lo zucchero qualche goccia di limone, bagnare con acqua, cuocere finché non vediamo lo zucchero mentre cuoce fare delle bolle. (120°).

Montare l'albumine con lo zucchero a velo, mentre la planetaria gira aggiungere lo zucchero cotto a filo e lasciare montare a meringa ferma.

Nella planetaria montare a spuma lo zucchero con il burro, aggiungere i tuorli e il fondente fuso.
Incorporare a planetaria ferma, farina di mandorle, sale, vaniglia e farina setacciata insieme al lievito chimico.
Per finire incorporare la meringa.

Foderare con carta da forno una tortiera da 25 cm di diametro per 5 cm di altezza, versarvi il composto.

Battere leggermente la tortiera per pareggiare l'impasto, Lasciare riposare circa 10 minuti poi infornare a 170° per circa 40 minuti. A cottura ultimata sformare e lasciare riposare almeno 12 ore prima di completare la torta.

Confettura di albicocche per la farcire

Per la ganasce:

cioccolato fondente	175 g
panna fresca	125 g

Bollire la panna, aggiungere fuori dal fuoco il cioccolato fondente e farlo sciogliere completamente.

È bene preparare la ganasce e lasciarla riposare.

Assemblaggio della torta:

Tagliare la torta a metà o in tre pezzi, spalmare di confettura di albicocche, ricomporre la torta.

Sciogliere a bagnomaria la ganasce, appoggiare la torta su di una piccola griglia e glassare facendo scendere sopra la ganasce calda.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e completare con la scritta di cioccolato "Sacher".

Si può accompagnare con panna montata a parte.