

www.cioccolatoemilia.it

SACHER

Categoria: Occasioni Speciali

Preambolo: provate la tradizione dolciaria della mitteleuropa con ingredienti tutti italiani, dal cioccolato fondente alle albicocche fino alle mandorle!

INGREDIENTI (8 pax)

150 g. Cioccolato fondente Emilia per la base
200 g. Cioccolato fondente Emilia per la copertura
5 Uova
100 g. Zucchero a velo
100 g. Mandorle tritate
70 g. Farina 00
150 g. Burro
1 bustina Lievito per dolci
250 g. Marmellata di albicocche
75 ml. Panna
Acqua q.b.

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con un goccio d'acqua. Separare i tuorli dagli albumi, sbattere i tuorli con lo zucchero a velo, aggiungere il burro precedentemente sciolto a bagnomaria o in microonde, le mandorle tritate, la farina prima setacciata, il lievito e il cioccolato precedentemente fuso.

Mescolare bene, quindi montare gli albumi e unirli all'impasto già preparato. Versare il composto in una tortiera rotonda del diametro di cm. 22 e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti. Far raffreddare la torta, quindi tagliarla a metà aiutandosi con un filo di cotone. Farcire la metà inferiore con la marmellata di albicocche e ricoprire con la rimanente metà.

Preparare la copertura facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato con la panna, lasciare intiepidire leggermente. Mettere la torta su una griglia da forno posta sopra un foglio di carta forno. Versare la copertura sulla torta, aiutandosi con una spatola per arrivare bene ai bordi. Completare con la scritta "SACHER" realizzata con la glassa rimanente e aiutandosi con una sac-à-poche o un cono fatto con la carta forno, con foro molto piccolo. Lasciare riposare in frigorifero per 35/40 min.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Si può servire la fetta di torta accompagnata da un ciuffo di panna montata.

DIFFICOLTA': 4/5

Preparazione + cottura : preparazione 60 + cottura 20 min.

Tempo di raffreddamento: 35/40 min.

TEMPO TOTALE: 1h e 55min