



## Ricetta per Sacher-Rolade



Per 1 persone

Tempo di preparazione: 60 min

### Ingredienti:

#### Impasto:

- 6 uova
- 100 g zucchero semolato, diviso in due parti
- 100 g [farina per torte RIEPPER](#)
- 2 cucchiari di cacao amaro
- 1 pizzico di sale
- 30 g farina di mandorle

#### Per la bagna:

- 50 ml acqua
- 50 g zucchero semolato

- 2 cucchiaini di rum

### **Per il ripieno:**

- 280 g confettura di albicocche
- 400 ml panna fresca da montare
- 25 g cacao amaro
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

### **Per la glassa:**

- 100 g burro fuso
- 120 g cioccolato fondente al 70% tritato

### **Per decorare:**

- qualche zucherino al cioccolato

### **Preparazione:**

Separare gli albumi dai tuorli e montare questi ultimi con 50 g di zucchero. Montare gli albumi a neve con l'altra metà dello zucchero finché saranno lucidi e sodi. Mescolare e setacciare la farina per torte con il cacao, il sale e la farina di mandorle. Incorporare alla montata di tuorli gli albumi montati a neve e la miscela di farina in tre volte, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso con una spatola.

Versare l'impasto in una leccarda rivestita con carta da forno e, cercando di smontarlo il meno possibile, stenderlo uniformemente.

Cuocere in forno preriscaldato a 220°C statico / 200°C ventilato per 7-8 minuti.

Preparare un canovaccio pulito cosparso con una spolverata di zucchero semolato e ribaltarci l'impasto cotto appena sfornato, rimuovendo la carta da forno dall'impasto.

Arrotolare l'impasto partendo da uno dei lati più corti e farlo completamente raffreddare.

Preparare la bagna portando a ebollizione, in un pentolino, l'acqua con lo zucchero. Lasciare intiepidire e aggiungere il rum.

Preparare la glassa sciogliendo il burro in un pentolino. Versarlo sul cioccolato tritato all'interno di una ciotola. Lasciare riposare per qualche minuto, poi mescolare con una frusta.

Montare la panna in una ciotola con le fruste elettriche. Quando inizia a rassodare ma non è del

tutto montata, aggiungere il cacao amaro e lo zucchero a velo setacciati in precedenza.  
Continuare a montare finché la panna diventa ben soda.

Srotolare l'impasto e spalmarvi in maniera uniforme la confettura di albicocche, poi distribuirvi la panna montata, lasciando alcuni centimetri liberi su uno dei due lati corti.

Chiudere la rolade, partendo da un lato corto e arrivando all'altro, quello libero dal ripieno.

Una ricetta di [Stefano Cavada](#)