



Ricetta per Torta Sacher



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o farina per TORTE
- 150 g burro
- 150 g zucchero
- 8 uova
- 150 g cioccolato fondente

Per la rifinitura:

- 150 g di marmellata di albicocche (passata al setaccio)
- 250 g zucchero
- 120 g cioccolato fondente

Preparazione:

Fondere a bagnomaria il cioccolato e lasciarlo raffreddare. Con un frullatore sbattere il burro con

100 g di zucchero, aggiungere i tuorli uno per uno ed il cioccolato un po' per volta fino ad ottenere una massa molto schiumosa. Montare in neve ferma gli albumi, aggiungendo i rimanenti 50 g di zucchero. Incorporare delicatamente al composto di cioccolato gli albumi e la farina. Versare il tutto in una tortiera imburrata e spolverata di farina, o coperta da carta da forno e infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 50 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Proseguimento:

Dopo un raffreddamento di minimo 12 ore tagliare la torta in due dischi. Spalmarvi sopra ca. due terzi della marmellata, e ricomporre la torta.

Per la copertura sciogliere il cioccolato con lo zucchero a bagnomaria o in forno a bassa temperatura. Riscaldare la restante marmellata, versarla sulla torta e con la lama di un coltello lisciare la superficie. Versarvi la cioccolata calda, inclinando la torta per distribuire bene la glassa.