

Torta Sacher



Preparazione: 60 min

Cottura: 60 min

Escluso il tempo di raffreddamento e riposo della torta

Dosi per: 12 persone

Ingredienti

250 gr Cioccolato fondente

175 gr Burro morbido

260 gr Zucchero semolato

180 gr Farina 00

6 Uova a temperatura ambiente medie

1 pizzico Sale

20 g Miele

Farcire con...

Confettura di albicocche 300 gr

Glassare

Cioccolato fondente 300 gr

Panna fresca liquida 250 ml

Glucosio o miele 50 gr

Servono

Stampo di 24 cm ciotole, frusta, spatola, pennello, pentolino, setaccio, carta da forno, termometro per alimenti, vassoio, sac-à-poché

Preparazione

Per realizzare la Sacher iniziate a sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, poi lasciatelo intiepidire fino a una temperatura di circa 32°; se il cioccolato è troppo caldo scioglierà il burro nell'impasto. Dividete i tuorli dagli albumi, ponete in una ciotola il burro a pezzetti a temperatura ambiente, unite 110 gr di zucchero semolato e il miele.

Usate la frusta fino ad ottenere un composto spumoso, poi unite a filo il cioccolato a 32° e i tuorli uno alla volta.

Iniziate a montare gli albumi con un pizzico di sale, quando saranno bianchi, incorporate i restanti 150 gr di zucchero poco alla volta, continuate a montare gli albumi che devono rimanere un po' cremosi. Aggiungete l'albumine all'impasto mescolate delicatamente con una spatola o la frusta dal basso verso l'alto per non smontare le uova.

Aggiungete la farina setacciata e mescolate sempre delicatamente.

Imburrate e foderate con carta da forno una tortiera di 24 cm e versate all'interno l'impasto , livellatelo con una spatola, non sbattete la tortiera altrimenti si smonterà il composto. Cuocete la torta in forno preriscaldato statico a 180° per 50/60 minuti (se ventilato a 160° per 40/50 minuti).

A cottura ultimata sfornate la torta e fatela raffreddare su una gratella poi dividetela in 3 dischi, setacciate la confettura in modo che sia liscia e senza grumi e farcite la torta. Spennellate anche tutta la superficie esterna con la confettura lasciatela asciugare per almeno un 'ora a temperatura ambiente. Intanto occupatevi della ricopertura: scaldate in un pentolino la panna fresca liquida, unite il glucosio e mescolate per scioglierlo, quando il composto sfiorerà il bollore.

Spegnete il fuoco e versatelo sul cioccolato fondente tritato. Mescolate fino ad ottenere una crema senza grumi, lasciate raffreddare la salsa, dovrà raggiungere i 32°, questa temperatura permette di ottenere la giusta densità necessaria a ricoprire la torta. Quando la salsa sarà fredda potrete ricoprire la torta: ponete la base su una gratella e disponete sotto un vassoio per raccogliere la ricopertura, fate colare la glassa al cioccolato iniziate dai lati e poi nel centro, dovrete ricoprire interamente la torta. Per finire, scrivete "Sacher" versando la glassa avanzata in un conetto di carta da forno o una sac-à-poche con una apertura molto stretta : la torta è pronta per essere gustata. A scelta, potete servire un po' di panna montata non dolce e accompagnare la torta con caffè o te. Potete conservare la Sacher in frigo per 3 giorni al massimo, o congelarla se avete utilizzato ingredienti freschi.