

Torta Sacher®

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta morbida:**

150 g di cioccolato fondente

6 uova

160 g di burro ammorbidito

160 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

100 g di pangrattato

Ripieno:

125 g di marmellata di albicocche

Glassa:

60 g di zucchero

7 c. da tavola d'acqua

200 g di cioccolato fondente a pezzetti

Decorazione:

50 g di cioccolato di copertura fuso

1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata. Vaporizzare il cerchio con spray di cottura Dr. Oetker o imburrrarlo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta morbida:**

Per la pasta, tagliare il cioccolato a pezzetti, farlo sciogliere a bagnomaria a fuoco dolce rimestando bene e lasciarlo raffreddare. Separare i tuorli dalle chiare d'uovo. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Sbattere il burro a schiuma con lo sbattitore elettrico e incorporare poco a poco lo zucchero e lo zucchero vanillinato. Sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare uno alla volta i tuorli d'uovo sbattendo a velocità massima. Incorporare a velocità media il cioccolato sciolto e il pangrattato. Incorporare delicatamente la neve soda. Versare l'impasto nello stampo apribile e livellare.

Cuocere per ca. 50 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 50 Minuti

Togliere dal forno, staccare il cerchio dello stampo e capovolgere il dolce su una gratella. Staccare la carta oleata e lasciare raffreddare.

3 Ripieno:

Dimezzare orizzontalmente il dolce. Mettere il fondo inferiore su un piatto e spalmarlo con marmellata di albicocche. Coprire con il secondo fondo.

4 Glassa:

Per la glassa, cuocere l'acqua e lo zucchero in un pentolino fino a sciogliere interamente lo zucchero. Togliere dal fuoco e incorporare il cioccolato a pezzetti. Mescolare fino a che il cioccolato sia sciolto. Versare la glassa nel centro della torta e lasciarla scivolare sulla superficie facendo ruotare leggermente il dolce. Se necessario, spalmare la glassa con una spatola sul bordo. Adagiare la torta su un piatto e lasciare rassodare la glassa.

5 Decorazione:

Tagliare il dolce in 12 fette. Riempire la copertura di cioccolato in un sac à poche e scrivere "Sacher" su ogni pezzo di torta.