

Torta sacher.

Tortiera di 24 cm di diametro apribile, 16 porzioni.

Per l'impasto:

200gr di cioccolato semi amaro

200gr di burro ammorbidito

150 gr di zucchero a velo

8 uova

150 gr di farina

50 gr di mandorle triturate finemente

Per il ripieno e la glassa:

150 gr di marmellata di albicocche

200 gr di cioccolato semi amaro

200 gr di zucchero

Per la guarnitura:

150 gr di panna

Burro e mandorle tritate per la forma.

Preparazione 40 minuti

Tempo di cottura 1 ora e 10 minuti

515 calorie per porzione.

Procedimento:

Imburrare e cospargere la tortiera con le mandorle e porre in frigo.

Per l'impasto, spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.

Mescolare lo zucchero il burro fino a renderlo spumoso.

Dividere i tuorli dagli albumi e mescolarli girando con il cioccolato fuso e il burro.

Preriscaldare il forno a 175 gradi. Montare fermamente gli albumi, aggiungere lentamente lo zucchero all'impasto, mescolare fino a quando è lucido. Incorporare gli albumi, mescolare farina, mandorle e aggiungere.

Versare l'impasto nella tortiera e infornare a 160 gradi ventilato per 1 ora e 10 minuti circa. Sfornare la torta, lasciarla raffreddare e toglierla dalla tortiera.

Riscaldare la marmellata, passarla al setaccio e spalmarla. Spezzettare il cioccolato, unire lo zucchero, 125 gr di acqua e il cioccolato sciolto e cuocere lentamente per 5 minuti, poi lasciare raffreddare.

Tagliare la torta orizzontalmente, spalmarla con la confettura unire le due parti della torta e spalmarla con la marmellata restante. Coprirla con la glassa di cioccolato.

Per la guarnitura, sciogliere a bagnomaria il cioccolato e lasciarlo raffreddare un po'. Montare fermamente la panna, mescolare il cioccolato, riempire una siringa per dolci e decorare la torta.

