

Torta Sacher

Ingredienti

Per l'impasto

125 gr. burro
200 gr. zucchero
3 uova intere
200 gr. farina 00
50 gr. di cacao amaro
1 bustina di lievito vanigliato
latte circa mezzo bicchiere

Per la farcia

200 gr. di panna
100 gr. di cioccolato fondente
4 cucchiaini di marmellata di prugne

Per la copertura

200 gr. di cioccolato fondente e 2 cucchiaini di gelatina di albicocche

Tortiera

Diametro inferiore cm 23,5, imburata ed infarinata.

Procedimento

Porre il burro a temperatura ambiente fino a che non sia morbido. Porre il burro e lo zucchero in una terrina e lavorarli a lungo con un cucchiaino di legno o con le fruste elettriche. Aggiungere poi la farina unita al cacao, facendola cadere a pioggia da un colino. Accendere il forno a 170°. Unire al composto, una alla volta, le uova intere, continuando a lavorare molto il tutto. Da ultimo, unire il lievito e il latte. Aggiungere, eventualmente altro latte, per ottenere un composto molto morbido. Quando il composto risulterà soffice ed omogeneo, porlo nella tortiera e quindi metterlo in forno. Cuocere per circa 50 minuti.

Nel mentre preparare la farcia ponendo il cioccolato a fondere in una casseruola aggiungendovi poi la panna. Quando il composto si è raffreddato, montarlo con le fruste elettriche.

Una volta raffreddata, sformare la torta e tagliarla in tre dischi.

Sciogliere la marmellata in una casseruolina, unendovi pochissima acqua. Spennellare con questa il disco inferiore di torta. Ricoprire con metà della farcia, porvi sopra il disco di mezzo e ripetere il procedimento. Infine ricoprire con il disco superiore.

Sciogliere la gelatina di albicocche in una casseruolina, unendovi pochissima acqua e spennellare con questa la torta. Fondere il cioccolato per la copertura e ricoprire la torta.

