

TORTA SACHER

Ricetta di Paola di Brescia (Bs)

INGREDIENTI

- 400 cioccolato fondente
- 200 zucchero semolato
- 150 marmellata di albicocche
- 8 uova
- 200 burro
- 200 farina
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

Fate fondere a ba nomaria la metà del cioccolato spezzettato.

In una terrina montate a crema 200 di burro morbido con lo zucchero semolato e, poco per volta, sempre sbattendo con le fruste, incorporatevi il cioccolato fuso tiepido. Uno alla volta unite i tuorli e poi li albumi montati a neve con una presa di sale. Mescolando dal basso verso l'alto incorporatevi 200 di farina e lo zucchero. Versate il composto in uno stampo "a ciambella" del diametro di 24 cm, ben imburrato ed infarinato e fate cuocere la torta in forno già caldo a 180°C per 45 minuti. Fate raffreddare la torta, tagliatela a metà orizzontalmente, farcitela con la gelatina di albicocche e ricomponetela.

Fate fondere il cioccolato rimasto a ba nomaria e versatene 2/3 su di un piano di marmo. Con una spatola lavoratelo finché sarà freddo raccogliendolo e stendendolo di continuo poi fatelo fondere nuovamente unendo il cioccolato tenuto da parte. Versate sulla torta una colata di cioccolato che stenderete uniformemente sulla superficie facendola scendere anche lungo i bordi. Fate raffreddare il cioccolato e servite.