TORTA SACHER

Ricetta di Paola di Brescia (Bs)

NCREDIENTI

400 cioccolato fondente

200 zucchero semolato

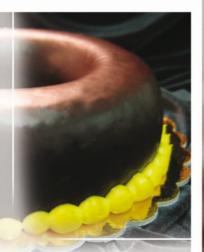
150 marmellata di albicocche

8 uova

200 burro

200 farina

l 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 ià caldo a 180°C per 45 minuti. Fate raffreddare la torta, ta liatela a metà orizzontalmente, farcitela con la elatina 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 finchè sarà freddo racco liendolo 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 lun o i bordi.

Fate rapprendere il cioccolato e servite.