



Torta Sacher (da Nella)

Ingredienti

Ingredienti per 2 torte grandi:

280 g di burro o margarina

8 cucchiaini di zucchero

12 tuorli d'uovo (se molto piccoli aggiungerne 2)

280 g di cioccolato fondente

12 albumi

un pizzico di sale

200 g di zucchero

220 g di farina 00 setacciata

60 g di cacao

abbondante marmellata di albicocche

Ingredienti per la glassa al cioccolato:

250 g di cioccolato fondente

250 di zucchero

poca acqua

Questa ricetta della Torta Sacher è stata pubblicata dal quotidiano KURIER nel maggio 2007 ed è firmata da Carla Sacher nipote del pasticciere che inventò la Sacher Torte. La nostra cara amica Nella l'ha tradotta per noi con la collaborazione di didone in un raro attimo di riposo mandibolare durante il Maxi Raduno 2007!

Sbattere 280 g di burro o margarina con 8 cucchiaini di zucchero, aggiungere 12 tuorli d'uovo (se molto piccole aggiungerne 2), aggiungere 280 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, 12 albumi montati a neve ferma con un pizzico di sale, 200 g di zucchero, 220 g di farina 00 setacciata e 60 g di cacao.

Lavorare bene l'impasto e poi versare in due teglie a cerniera imburrate e rivestite per bene con carta forno e cuocere a 160°-170° per circa 3/4 d'ora.

Dopo la cottura togliere dalle teglie e far raffreddare per bene.

Tagliare a metà le torte e spalmare la marmellata di albicocche fatta scaldare.

Ricomporre le torte.

Coprire le torte con uno strato di marmellata di albicocche caldissima.

Preparare la glassa al cioccolato: far sciogliere 250 g di cioccolato fondente con 250 g di zucchero e poca acqua.

Sistemare le torte su una griglia.

Controllare la temperatura della glassa che sulle labbra deve essere calda, ma non deve bruciare.

Versare la glassa sulle torte e far raffreddare.