



Sachertorte 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

.....e allora ho fatto la sachertorte però con il cioccolato al latte è morbidissima e leggera per niente pesante

Ingredienti:
150g farina (o metà farina e metà fecola di patate)
150g zucchero
150g cioccolato fondente (io ho usato quello al latte)
150g burro
6 uova
una bustina di lievito
1pz sale.

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e farlo intiepidire. Montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero ed aggiungere i tuorli ad uno alla volta, poi il cioccolato. Montare gli albumi a neve fermissima, con un pz di sale, ed aggiungere un paio di cucchiaini di albume montato al composto di cioccolato per scioglierlo un po'. Aggiungere il composto di cioccolato al resto degli albumi con molta delicatezza, ma abbastanza velocemente, e poi la farina mischiata con una bustina di lievito e fatta scendere da un setaccio. Intanto il forno è a 170/180°. Versare il composto in una teglia del diametro di 26 cm, ben imburrata ed infarinata (meglio usare un pennello e del burro fuso). Far cuocere per circa un'ora (alla mia sono bastati 50 min.), quando è pronta si comincerà a staccare dai bordi, sformatela subito e mettetela a raffreddare. Poi poggiatela su un piatto molto più grande, coperto da un foglio di carta forno.

Frullare un barattolo di marmellata di albicocche e farlo scaldare (va bene anche il MO). Tagliare la torta a metà e spalmarla con la marmellata, uno strato molto sottile, usando una spatola. Ricomporre la torta e spalmarla uniformemente con altra marmellata, sempre in strato molto sottile, e farla riposare un po' per far leggermente asciugare la marmellata.

Per la copertura far sciogliere a bagnomaria 200g di cioccolato fondente con 70g di burro e 2 cucchiaini di acqua (fidatevi, non impazzisce), mescolando continuamente; il fuoco deve essere dolcissimo e l'acqua non deve bollire assolutamente, anzi, è meglio che ogni tanto togliete tutto dal fuoco per far perdere un po' di calore. Quanto il cioccolato sarà diventato bello fluido e lucido lo si può versare sulla torta: tenete il piatto della torta poggiato su una mano e con l'altra versatevi il cioccolato fuso sopra, roteando il piatto della torta, in modo che il cioccolato copra tutti i lati. Se dovesse esserci qualche imperfezione, si può usare una spatolina per raccogliere il cioccolato rimasto sulla carta forno e depositarlo dove serve.

Quando il guscio di cioccolato si è indurito, con un coltellino affilatissimo rifilate i bordi della torta, poi sollevate molto delicatamente il foglio di carta forno, sollevando la torta dal piatto, poggiatela sul palmo della mano e staccate delicatamente la carta dal dolce. Poi poggiatela sul piatto da portata (io

invece ho semplicemente poggiato la torta su una gratella e colato il cioccolato 🙌).

Se il bordo della sacher non viene perfetto, per nascondere il guaio ci si possono attaccare lungo tutto il bordo delle scorzette d'arancia candite.

Col cioccolato rimasto si può scrivere la scritta Sacher, ma secondo me o si riesce a scriverlo con una bellissima grafia, o è meglio niente.

Fonte: Coquinaria

