

SACHERTORTE (TORTA SACHER)

Ricetta Nu.: 15.4-31 Categoria: Dolci vari e
desserts Fonte: Oliver Fendoni Data:
13.02.2008 Costo delle merci: CHF 1.06
/Portionen

Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

140 g Burro da cucina 160 g
Copertura di cioccolato, scura 160 g
Zucchero cristallizzato 260 g Tuorlo
d'uova, pastorizzato 325 g Albume
d'uovo pastorizzato 250 g Farina
bianca 165 g Gelatina di albicocche

Ingrediente per la glassa

150 g Copertura di cioccolato, scura 5
cl Panna 35%

Mise en place

-Far sciogliere la cioccolata fondente a bagno maria -Montare gli
albumi a neve -Montare burro e zucchero fino ad ottenere un
composto schiumoso -Preriscaldare il forno a 150° -Imburrare le
teglie

Preparazione -Incorporare la cioccolata e i tuorli uno ad uno nella massa di
burro e zucchero
-Aggiungere delicatamente la farina e infine gli albumi montati a neve
-Mischiare delicatamente -Cuocere la torta per circa 90 minuti,
raffreddare

Glassa:

-Bollire la panna per un momento, togliere dal fuoco e sciogliervi la copertura di cioccolato e glassare la torta