

TORTA SACHER

La torta Sacher nasce all'inizio del 1800, precisamente nel 1832, ad opera dell'omonimo Franz Sacher, pasticcere alla corte del principe austriaco von Metternich, che a soli 16 anni ideò una delle torte più famose al mondo.

La torta Sacher originale è protetta dal marchio di fabbrica e la ricetta originale è gelosamente custodita dalla pasticceria dell'Hotel Sacher di Vienna.

Quella che segue è una delle migliaia di imitazioni che esistono al mondo, per tutti coloro che non vogliono recarsi a Vienna per assaggiare quella originale.

INGREDIENTI:

Pasta:

farina, 200 grammi

cioccolato fondente, 150 grammi

burro, 150 grammi

zucchero, 150 grammi

farina di mandorle, 2 cucchiái colmi

fecola di patate, 2 cucchiái colmi

uova, 6

lievito per dolci, 1 bustina

Farcitura:

marmellata di albicocche. 100 grammi

Glassa di copertura:

cioccolato fondente, 100 grammi

zucchero, 70 grammi

PROCEDIMENTO:

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente insieme a 2 cucchiái di acqua e lasciarlo raffreddare.

In una ciotola lavorare il burro con lo zucchero, il cioccolato raffreddato e i tuorli delle uova mescolando bene. Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.

Aggiungere ora la farina, la fecola e il lievito mescolando bene. Versare il composto in una teglia circolare ben unta e cuocere in forno preriscaldato a 150 gradi per circa 30 minuti. Quando la torta è fredda, tagliarla in due dischi uguali e spalmare quello inferiore con la marmellata, poi coprire con l'altro disco.

Preparare la glassa facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato e lo zucchero con 2 cucchiaini di acqua, quindi spalmare sulla superficie della torta la glassa e farla solidificare a temperatura ambiente.