

## Sacher torta

### Ingredienti

[one-half-first]

#### Per la torta

180 g di burro

150 di farina 00

180 g di zucchero

180 g di tuorlo d'uovo

360 g di albume d'uovo

180 g di cioccolato fondente

300 g di confettura di albicocche

[/one-half-first]

[one-half]

#### Per la glassa al cioccolato

300 g di cioccolato fondente

100 g di burro

[/one-half]

### Procedimento

#### Per la torta

1. Fondere il cioccolato nel forno a microonde o a bagnomaria. Montare a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale e metà dello zucchero.
2. Tagliare il burro e pezzetti, porlo nella planetaria con il restante zucchero e montarlo. Aggiungere i tuorli uno alla volta e infine il cioccolato fuso.
3. Con un leccapentole incorporare delicatamente prima gli albumi montati e poi la farina setacciata.
4. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato ed infornare a 180°C per circa 35-40'.
5. Dopo la cottura sformare la torta e disporla su una griglia affinché si raffreddi.
6. Tagliare la torta orizzontalmente a metà e farcirla con uno strato sottile di confettura, distribuendola uniformemente.
7. Coprire la torta con l'altro disco e velare con la marmellata anche la superficie e i bordi della torta.

8. Glassare con la glassa al cioccolato e porre in frigorifero. Servire a temperatura ambiente (15-18°C), accompagnandola con panna fresca montata.

### Per la glassa al cioccolato

1. Spezzettare il cioccolato fondente e scioglierlo a bagnomaria con il burro, mescolare con un cucchiaino e lasciare intiepidire.

## Consigli & curiosità

a) Setacciare la marmellata e scaldarla con poca acqua affinché penetra meglio nella torta

b) Torta tipica austriaca creata all'inizio del 1800 da Franz Sacher, pasticciere alle dipendenze del principe M. Winnesburg.

c) Accompagnare la torta con una tazza di caffè o the

**Variante 1:** 200 g di burro, 200 g di zucchero, 8 tuorli, 8 albumi montati a neve, 300 g di cioccolato fondente, 250 g di farina, 300 g di confettura di albicocca. Per la copertura 300 g di cioccolato fondente, 120 g di burro.

**Variante 2:** 200 g di burro, 200 g di zucchero, 8 tuorli, 8 albumi montati a neve, 200 g di cioccolato fondente, 200 g di farina, 130 g di tuorli, 250 g di albume d'uovo. 300 g di confettura di albicocca. Per la copertura 300 g di cioccolato fondente, 120 g di burro.

**Variante 3:** 225 g di burro, 350 g di zucchero, 250 g di cioccolato fondente, 8 uova, 230 g di farina, 250 di confettura di albicocche, 300 g di cioccolato di copertura.

**Variante per la glassa:** 150 g di cioccolato fondente, 200 g di zucchero o glucosio, 120 g di acqua. Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero per 2-3'. Lasciare intiepidire (ca 50 °C) ed aggiungere il cioccolato fondente ridotto in piccole scaglie. Amalgamare con un cucchiaino di gomma fino a rendere la glassa omogenea e liscia. Per rendere la glassa un pò più spessa aggiungere un pò di colla di pesce o del cacao amaro.

### Ricetta dello Chef A. Solillo