

RICETTE PADOVANE

Sachertorte

Ingredienti:

cioccolato fondente 55% a pezzetti, 75gr

burro, 65gr

zucchero a velo 20gr

vaniglia in polvere

tuorli 3

albumi 3

zucchero semolato 90gr

farina 00 65gr

sale 1gr

confettura di albicocche 150gr

burro e farina per lo stampo

Ingredienti (per la ganache)

panna liquida 250ml

cioccolato fondente 55% a pezzetti 375gr

Preparazione:

Iniziamo la nostra torta partendo dal cacao: raccogliete il cioccolato fondente in una ciotola; quindi fatelo fondere a bagnomaria.

Nel frattempo, in una ciotola a parte, fate montare i tuorli insieme allo zucchero e al burro, al sale e alla vaniglia, finché non avrete formato un composto liscio e omogeneo. Aggiungete, infine, il cioccolato che avrete precedentemente preparato.

In un recipiente a parte montate gli albumi con lo zucchero e, una volta raggiunta una consistenza soda, incorporatevi la farina, quindi aggiungete il tutto al composto a base di tuorli precedentemente preparato. Versate il composto all'interno di uno stampo per torte precedentemente infarinato e mette a cuocere nel forno a 175 gradi per circa 35/40 minuti. Trascorso il tempo indicato, togliete la torta dal forno e mettetela a raffreddare, quindi toglietela dallo stampo capovolgendola.

Tagliatela a metà nel senso della lunghezza in modo da ottenere due dischi e spalmatevi all'interno la confettura di albicocche. Una volta posizionato il disco superiore, spalmate la marmellata anche in tutti gli altri lati.

Proseguite ora con la preparazione della ganache facendo sciogliere la cioccolata con la panna. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, stendetelo sopra la torta. Riponete in frigo per una ventina di minuti, quindi servite.