



SACHER TORTE

Ingredienti

Per lo sciroppo agli agrumi

120 ml di acqua
75 ml di succo di arancia filtrato
75 ml di rum scuro
25 gr di glucosio liquido
70 gr di zucchero
Scorza grattugiata di 1 limone
Scorza grattugiata di 1 arancia
2 cucchiaini di zucchero
1 bacca di vaniglia
1 stecca di cannella

Per l'impasto della torta

150 gr di farina 00, setacciata due volte
140 gr di tuorli
210 gr di albumi
50 gr di uova intere
150 gr di burro
200 gr di zucchero
150 gr di cioccolato fondente (70%), tritato finemente

150 gr di confettura di albicocca, bollita e filtrata
1 baccello di vaniglia

Per la glassa al cioccolato

250 gr di cioccolato fondente al 70% di pasta di cacao, tritato finemente
300 gr di zucchero invertito
170 ml di acqua

Procedimento

Preparare lo sciroppo

Mettere l'acqua, lo zucchero, le scorze degli agrumi, la stecca di cannella e la raschiatura di mezza bacca di vaniglia in un tegame. Portare a ebollizione mescolando continuamente. Allontanare da fuoco e far intiepidire.

Aggiungere il succo di arancia, il glucosio e il rum. Setacciare il liquido ottenuto in una ciotola, coprirlo e tenerlo da parte.

Preparare l'impasto della torta

Ungere le pareti di una tortiera a cerniera da 26 cm e spolverizzarla di farina.

Foderare il fondo della teglia con carta da forno.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e lasciarlo raffreddare.

In una planetaria con la frusta a filo montare il burro con 4 cucchiaini di acqua, 50 gr di zucchero e i semi di vaniglia. Unire, uno alla volta i tuorli, montando continuamente e, da ultimo l'uovo intero. Al termine il composto dovrà risultare denso, cremoso e raddoppiato di volume. Versare delicatamente il cioccolato fuso, sempre mescolando.

In un'altra ciotola, ben pulita, montare gli albumi con lo zucchero rimanente, aggiungendolo gradatamente alla montata.

Montare fino a quando la massa non sarà soda, compatta e raddoppiata in volume. Incorporare, delicatamente, alla montata di tuorli e cioccolato, la meringa e la farina.

Versare il composto nella tortiera.

Infornare sul ripiano più basso a 170°, tenendo lo sportello leggermente aperto per i primi 15 minuti di cottura e inserendo una placca da forno capovolta sulla base del forno (il calore irradiato dal basso sarà ridotto e la torta cuocerà in modo più lento e omogeneo).

Dopo 15 minuti chiudere lo sportello e cuocere ancora per 45 minuti.

Quando, con una leggera pressione del dito sulla superficie, l'impasto risulterà leggermente elastico, sfornare la torta e lasciarla raffreddare nella tortiera. Dopo 20 minuti, capovolgerla su una gratella e farla raffreddare completamente.

Per la glassa al cioccolato

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, attenzione alla temperatura che non dovrà mai superare i 40°.

In un pentolino far sciogliere lo zucchero nell'acqua, portando a ebollizione fino a ottenere uno sciroppo leggero e incolore.

Versarlo, a filo, sul cioccolato, mescolando continuamente.

Rimettere tutto sul fuoco e portarlo la glassa alla temperatura di 108°, mescolando continuamente.

Allontanare dal fuoco e versare 1/3 della glassa sul piano di lavoro, raffreddarlo trascinandolo avanti e dietro con l'aiuto di una spatola, continuare fino a quando la massa non si sarà raffreddata ma sarà ancora malleabile.

Rimetterla nel pentolino e amalgamarla alla glassa calda. Ripetere l'operazione fino a quando la temperatura non scende a 42°.

Assemblare la Sacher

Tagliare a metà il pan di spagna al cioccolato.

Riporre nella tortiera il disco inferiore, bagnarlo con lo sciroppo e coprirlo con uno strato di confettura di albicocche. Adagiarvi, sopra il secondo disco di pan di spagna. Capovolgere la torta su una gratella e rimuovere la tortiera.

Sigillare la torta spennellando la confettura di albicocche su tutta la superficie della torta.

Quando la glassa al cioccolato avrà raggiunto la temperatura di 42° versarla sulla torta e rivestirla completamente aiutandosi con una spatola.

Far riposare la torta per alcune ore prima di servirla.

Servire la torta tagliando le fette con un coltello bagnato in acqua calda.