



SACHER TORTE A MODO MIO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

70 gr. Mandorle o nocciole tostate e tritate finemente
100 gr. Burro morbido
100 gr. Zucchero a velo
125 gr. Farina 00
35 gr. Cacao amaro
5 tuorli
5 albumi montati a neve
100 gr. Zucchero semolato
8 gr. Lievito per dolci
Per farcire:
300 gr. Confettura di albicocche
Cremoso al cioccolato fondente
Crema chantilly al mascarpone
Dose per una teglia di 24/26 cm.

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti:

500 ml. Panna
180 gr. Cioccolato fondente al 50%
Buccia d'arancia o vaniglia
5 gr. Colla di pesce

Procedimento

- Imburrate la teglia e foderatela il fondo e il fondo di carta forno
- Setacciate due volte la farina con il lievito e il cacao amaro.
- In una ciotola lavorate a crema il burro morbido, aggiungete lo zucchero a velo, le mandorle o le nocciole tritate.
- Aggiungete all'impasto i tuorli d'uovo, uno per volta e contemporaneamente le polveri setacciare.
- Montate a neve gli albumi con lo zucchero semolato e aggiungeteli delicatamente all'impasto tagliando l'impasto dal basso verso l'alto.
- Versate l'impasto nella teglia e cuocere in forno statico a 180° C per 40/50 minuti
- Verificate la cottura con la prova stecchino
- Sfornate e lasciatela raffreddare completamente, dopo sigillatela e lasciatela riposare prima di farcirla il giorno seguente.

Per il cremoso al cioccolato fondente:

- Portare a bollore metà della panna con la buccia d'arancia o con la vaniglia, sciogliere il cioccolato fondente a scaglie e la gelatina precedentemente idratata quando il composto raggiunge 40°C di temperatura.
- Continuare a mescolare e quando il composto raggiunge i 30°C aggiungere la restante panna fredda.
- Mettere il composto in frigo e lasciarlo tutta la notte.
- Montare il cremoso come una comune panna montata, versarla in una sacca a poche per farcire la torta.