



SACHER TORTE A MODO MIO CON CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

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.

Ingredienti per il cremoso al cioccolato bianco:

500 ml. Panna

200 gr. Cioccolato bianco

Bacca di vaniglia

5 gr. Gelatina tipo paneangeli

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 bianco:

- Reidratate la gelatina in acqua fredda
- Riscaldare metà della panna e scioglieteci, all'interno, il cioccolato bianco e quando raggiunge i 40°C aggiungete la gelatina idratata.
- Appena la panna raggiunge i 30°C aggiungete la restante panna.
- Lasciate il composto in frigo a raffreddare anche tutta la notte.
- Riprendere il composto, montate come una semplice panna montata e farcite o decorate la torta.