Mini sacher torte



Ingredientes

Para el biscuit sacher

Vainilla: 5 Ml.
Azucar: 30 grs.
Harina: 100 g
Mantequilla: 150 g
Azúcar glass: 150 g
Yemas: 4 Unidades
Chocolate semi amargo: 180 g
Claras: 6 Unidades
Polvo de Almendras: 75 g

Para la decoración

Chocolate amargo: 300 g
Chabacanos en almíbar: 6 Unidades
Transfer: Cantidad necesaria
Hoja de oro: 1 Unidad

Para la ganache

Crema para batir: 300 grs.
Chocolate semi amargo: 300 g
Glucosa: 20 g

Para la mermelada de chabacano

Agua: 50 Ml.
Licor de chabacano: 30 Ml
Grenetina: 10 grs.
Mermelada de chabacano: 500 g

Preparación de la Receta

Para el biscuit sacher

- Fundimos el *chocolate* junto con la *mantequilla*.
- Luego, batimos las claras junto con el azúcar.
- Fuera de la batidora agregamos las yemas de forma envolvente.
- De forma envolvente, le agregamos el *chocolate* a la mezcla anterior y la *mantequilla* fundida y los polvos cernidos.
- Extendemos en una charola con papel siliconado y llevamos al horno a 180° C por 15 minutos.
- Retiramos y dejamos enfriar.
- Cortamos con un marco para obtener 2 rectángulos.

Para la ganache

- Hervimos la *crema* con la glucosa y volcamos sobre el *chocolate*, movemos hasta obtener una mezcla homogénea.

Para la mermelada de chabacano

- Mezclamos la mermelada, el *licor* y la *grenetina* hidratada y fundida.

Para el montaje

- Colocamos sobre un marco una capa de biscuit, ganache, mermelada, biscuit, glaseado y congelamos.
- Cortamos en rectángulos.

Para la decoraci&oacute

- N
- Fundimos el *chocolate* y colocamos sobre el transfer
- Cortamos en rectángulos, colocamos sobre el pastel, dejamos enfriar y retiramos el acetato.
- Colocamos sobre el pastel un *chabacano* y una hoja de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-sacher-torte