# 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**