

Sacher por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bizcocho

Almendras: 25 grs

Cacao en Polvo: 30 grs

Claras: 135 Gramos

Mantequilla: 65 grs

Azucar: 110 grs

Chocolate 70%: 30 grs

Harina: 80 grs

Yema: 90 grs

Cobertura

Agua: 187 c.c.

Cacao en Polvo: 62 grs

Nata: 110 miliitros

Azucar: 150 grs

Chocolate 70%: 120 grs

Nata: 60 miliitros

Relleno

Confitura de albaricoque: c/n

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Derretir el *chocolate* y la *mantequilla*.
- Batir las yemas y la mitad del azúcar, batir las claras y el resto de azúcar.
- Mezclar el *chocolate* con la mezcla de yema, el cacao, la *harina* y la *almendra* en polvo.
- Añadir las claras de manera envolvente.
- Verter esta mezcla en dos moldes de 14 cm y hornear a 190 °C durante 15-20 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Cobertura

- Derretir el *chocolate* y mezclar con los 110 ml de *nata* hirviendo.
- Mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- Reservar esta ganache.
- En un cazo *hervir* el agua, el azúcar y el cacao en polvo, añadir los 60 ml de *nata* y verter sobre la ganache que habíamos reservado.
- Mezclar con una varilla hasta obtener una mezcla brillante.
- Dejar enfriar.
- Poner una capa de *bizcocho* y rellenar con la confitura de *albaricoque*, poner el otro *bizcocho* y napar con la cobertura.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sacher-por-andrea-dopico>