Sacher Torte



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 90 g
Chocolate cobertura semi-amargo: 100 g
Harina: 100 grs.
Sal: 1 g
Dulce de damascos tamizada: 400 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 160 grs.
Claras: 130 grs.
Yemas: 90 g

Baño Sacher

Azucar: 250 grs.
Agua: 125 cc
Chocolate cobertura semi amargo: 250 g

Preparación de la Receta

- Funda el *chocolate* junto con la *manteca*, una vez fundido deje entibiar.
- Bata las yemas con la mitad del azúcar hasta punto letra.
- Bata las claras con la otra mitad del azúcar hasta obtener picos flexibles.
- Incorporar al *chocolate* fundido y tibio, sal, un chorrito de esencia de vainilla y las yemas batidas, mezcle y luego incorpore las claras batidas alternando con la *harina* cernida mientras mezcla con movimientos envolventes.
- En un aro de 20cm de diámetro por 6cm de alto previamente enmantecado vierta la preparación y cocine en horno a 170ºC durante 35 minutos.
- Retire de horno y una vez frío desmolde y corte al medio.

Baño Sacher

- Coloque el agua en una olla y lleve a hervor para obtener un *almíbar*.
- Luego agregue al *almíbar* el *chocolate* previamente picado, revuelva hasta llegar a los 110ºC, retire del fuego y vierta la preparación en un bowl.

- Vuelque 1/8 del baño sobre la mesada y agite con una espátula metálica durante ½ minuto, luego devuelva al bowl este 1/8 y mezclar con una espátula de goma

Armado

- Unte una de las mitades con una capa de ½ cm de dulce de damascos, encima coloque la otra mitad, luego cubra la torta, incluyendo los laterales, con una fina capa del dulce
- Deje orear a temperatura ambiente hasta el día siguiente para que el dulce se seque.
- Bañe la torta sobre una rejilla, deje orear unas horas hasta que se seque.
- Incorpore un poco de agua caliente al baño restante, apenas hasta que vuelva a fluir.
- Con un cornet de papel escribir la palabra “Sacher” sobre la torta con el mismo baño.

Presentación

- Corte en porciones y acompañe con un te.

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