

# Tarta Sacher con frambuesa

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bizcocho Sacher

**Claras de huevo:** 150 grs.

**Chocolate cobertura semi-amargo:** 150 g

**Harina:** 75 grs.

**Manteca:** 75 g

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

**Yemas de huevo:** 100 grs.

**Azucar:** 50 grs.

**Frambuesas congeladas:** 200 g

**Cacao amargo en polvo:** 25 g

**Azucar impalpable:** 120 grs.

### Crema de chocolate

**Azucar:** 360 grs.

**Cacao en Polvo:** 120 g

**Gelatina sin sabor:** 12 grs.

**Agua:** 290 cc

**Crema de leche:** 240 cc

### Mousse de frambuesas

**Frambuesas:** 400 grs.

**Chocolate cobertura:** 500 g

**Crema de leche:** 435 cc

## Preparación de la Receta

### Bizcocho Sacher

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita en el microondas.
- Derrita la *manteca* y mezcle con el *chocolate*.
- Tamice la *harina* con el cacao y reserve.

- En un bowl bata las claras con el azúcar común y algunas gotas de *jugo de limón* a punto nieve.
- En un bowl aparte batas las yemas con el azúcar impalpable.
- Incorpore el *chocolate* con la *manteca* derretida y mezcle bien.
- Integre las claras en dos veces con movimientos envolventes.
- Agregue la *harina* con el cacao mezclando suavemente.
- Vierta dentro de dos moldes de 18 cm de diámetro y esparza en la superficie las frambuesas.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

## Mousse de frambuesas

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Procese las frambuesas, pase a través de un *tamiz* y lleve a hervor.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Bañe con el puré de frambuesas caliente y mezcle hasta que se funda.
- Incorpore la *crema* de leche batida y mezcle suavemente.

## Crema de chocolate

- Hidrate la *gelatina* con agua fría y reserve.
- En una *cacerola* disponga el agua, la *crema* de leche, el azúcar y el cacao.
- Lleve al fuego y deje cocinar durante 10 minutos a partir del hervor.
- Retire del fuego, agregue la *gelatina* y mezcle hasta que se disuelva.

## Armado

- Vierta la *mousse* de frambuesa sobre el *bizcocho* Sacher y lleve al freezer hasta que tome consistencia.
- Desmolde la tarta sobre una rejilla y bañe con la *crema* de *chocolate*.
- Decore los bordes con pasta cigarette y figuras de *chocolate*.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-sacher-con-frambuesa>