elGourmet

Tarta Sacher estilo Silvia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la cobertura

Azucar: 90 g
Gelatina sin sabor: 1 Hoja
Cacao en Polvo: 30 g
Crema de leche/ nata: 50 g
Agua: 70 Ml.

Para la trufa

Crema de leche/ nata: 500 g
Galletas hojaldradas: 36 Unidades
Chocolate fondant: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos hacer la trufa

Para ello

- Empezamos por calentar la *crema* en una *cacerola* y la volcamos encima del *chocolate*
- Mezclamos bien hasta que el *chocolate* se funda.
- Luego, cubrimos la base de un molde con galletas y vertemos la parte de la trufa para cubrirla.
- Esto lo hacemos repetidamente así formamos muchas capas de galle¬tas y trufa
- Terminamos con una capa de trufa y dejamos la tarta en la nevera por unos minutos.
- Por otro lado, calentamos el agua, el azúcar y la *crema*.
- Cuando la mezcla esté lista, retiramos del fuego y añadimos el cacao y la *gelatina* previamente empapada en agua fría

- Luego, mezclamos bien para evitar que se formen grumos
- Si llega a quedar con grumos, recomendamos colar la mezcla.
- Finalmente, dejamos que la temperatura baje un poco y volcamos esta mezcla por encima de la tarta
- Se puede decorar con virutas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-sacher-estilo-silvia