Tarta Sacher



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Dulce de damascos: 300 g

Baño Sacher

Azucar: 250 grs.
Agua: 125 cc
Chocolate semi amargo: 300 g

Masa

Azucar: 180 grs.
Harina: 140 g
Claras: 6 Unidades
Azucar impalpable: 40 g
Yema de huevo: 6 Unidades
Chocolate semi amargo: 140 g
Esencia De Vainilla: 2 cdas.
Sal: 1 Pizca
Mantequilla pomada: 140 g

Preparación de la Receta

Masa

- Engrasar con *mantequilla* 2 moldes de 22 cm y dejar enfriar en la nevera.
- Mientras tanto, mezclar en un tazón el *chocolate* semi-amargo fundido con la *mantequilla* pomada
- Agregar la sal, las yemas e integrar todo.
- Luego añadir la azúcar impalpable tamizada, la esencia de vainilla y mezclar.
- En otro tazón, batir las claras con 1 cucharada de azúcar

- Cuando el batido esté espumoso, añadir el resto del azúcar y batir hasta montar el merengue.
- Añadir una parte del merengue al batido de yemas y *chocolate*
- Integrar con movimientos envolventes
- Incorporar una parte de la *harina* tamizada y continuar integrando
- Intercalar el merengue y la *harina* hasta bien integrar todos los ingredientes.
- Retirar los moldes del frío y vaciar la preparación en los mismos, alisando la superficie
- Llevar al horno a 180 °C por 15 minutos.

Baño Sacher

- En una olla pequeña, mezclar el agua y el azúcar
- Fundir el azúcar al primer hervor
- Incorporar el *chocolate* y mezclar con un batidor de alambre, hasta fundir por completo
- Reservar.

Armado

- Retirar los 2 moldes del horno, desmoldar y proceder al armado con los discos de masa aún calientes.
- Con un cuchillo, realizar un cuadriculado superficial sobre 1 de los discos
- Luego, untar con el dulce de damascos y colocar el otro disco de masa por encima.
- Colocar dentro de un aro ajustable y untar la superficie con mermelada de damascos
- Llevar al frío y luego dejar orear.

Para ba&ntilde

- Ar, calentar suavemente el *almíbar* de *chocolate*
- Luego volcar una parte del baño sobre el mesón de mármol y mezclarlo con una espátula.
- Cuando la textura de este baño mezclado sea más espesa, volver a mezclarlo con el total del glaseado.
- Sobre una reja, bañar la tarta con abundante glaseado
- Con el baño restante, escribir el nombre de la tarta sobre la superficie
- Servir y disfrutar.

- A la hora de cocinar la tarta, asegúrate de contar con los utensilios básicos necesarios.
- Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para m&aacute

- S recetas de este chef, no te pierdas el programa "Los Clásicos de Gross".

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