Torta Sacher



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta

Ganache de chocolate: Cantidad necesaria

Genoise

Azucar: 125 grs.
Huevos: 4 Unidades
Cacao: 30 g
Manteca derretida: 30 g
Harina 0000: 100 g

Relleno

Mermelada de damascos: Cantidad necesaria

Varios

Chocolate derretido:

Preparación de la Receta

Genoise

- Bata los huevos en batidora eléctrica con el azúcar hasta que espumen y llegue a punto letra.
- Incorpore con espátula el *harina* tamizada con el cacao con movimientos envolventes.
- Agregue la *manteca* derretida.
- Cocine en horno medio (170° C) durante 30 minutos.

Armado

- Corte la genoise en 3 discos de 2 cm cada uno aproximadamente.
- Coloque el aro moldeador del mismo diámetro de la torta sobre una base de cartón y acomode allí el primer disco de genoise.
- Pincele con poca mermelada.
- Encime otro disco de genoise y pincele con mermelada.
- Termine con el último disco, pincele la superficie con más mermelada.
- Lleve a enfirar al freezer durante 6 horas.
- Retire el aro y acomode en una rejilla.
- Bañe con la ganache de *chocolate* y alise con la ayuda de una espátula larga
- Emprolije los laterales.
- Sobre una tira de acetato de 6 cm de alto esparza *chocolate* fundido y forme una fina capa
- Tome el acetato por los extremos y envuelva el lateral de la torta.
- Finalmente escriba con *chocolate* fundido con la yuda de un cucurucho de papel *manteca* la palabra Sacher.
- Enfríe en la heladera y retire el acetato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-sacher-3