Torta Sacher en vasitos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el bizcocho:

Almendras molidas: 70 g
Chocolate en trozos o pepitas: 110 g
Harina: 40 g
Claras de huevo: 4 Unidades
Azucar: 90 g
Yemas de huevo: 4 Unidades
Manteca pomada: 110 g

Para el ganache de chocolate:

Chocolate mínimo 50% cacao: 320 g
Crema para montar: 250 Ml.

Para el relleno:

Mermelada De Durazno: 300 g
Perlas de azúcar para decorar: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el *bizcocho*

Para ello

batimos las yemas con el az&uacute

- Car durante unos cinco minutos hasta lograr una mezcla bien esponjosa.
- Luego, montamos las claras a punto de nieve hasta obtener un merengue bastante firme.
- Por otro lado, derretimos el *chocolate* junto a la *manteca* a fuego lento en una olla.
- A continuación, lo incorporamos de a poco a la mezcla de las yemas y vamos removiendo.
- Agregamos las almendras molidas y la *harina* tamizada progresivamente.
- Incorporamos la mitad de las claras montadas con movimientos envolventes de abajo hacia arriba
- Una vez integradas, añadimos el resto.
- Una vez que la masa está homogénea y no tiene vetas de merengue, la echamos en un molde rectangular cubierto con papel de horno
- La esparcimos con ayuda de una espátula y la horneamos a 180ºC durante 10 - 12 minutos
- Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para la ganache

- Calentamos la nata/crema de montar hasta que empiece a *hervir*.
- Una vez que haya hervido, añadimos encima del *chocolate* negro cortado en trocitos
- Removemos hasta que se derrita el *chocolate* y la mezcla sea homogénea
- Dejamos templar, lo tapamos con un film y reservamos.
- Cuando la ganache esté templada, la introducimos en una manga pastelera con una *boquilla* redonda.

Para el armado

cortamos c&iacute

- Rculos de *bizcocho* del tamaño del vaso con un cortador y vamos alternando capas de *bizcocho*, mermelada y ganache hasta llenar cada vasito.
- Terminamos con perlas de azúcar.
- Servimos.

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