

# Tarta Sacher Austríaca



## Ingredientes

### Glaseado de chocolate

**Chocolate cobertura semiamargo:** 200 Gramos

**Mantequilla:** 120 Gramos

### Masa

**Azúcar:** 180 Gramos

**Azúcar impalpable:** 40 Gramos

**Chocolate semiamargo cobertura:** 140 Gramos

**Claras:** 6 Unidades

**Yemas:** 6 Unidades

**Esencia De Vainilla:** 2 cdas

**Harina:** 140 Gramos

**Mantequilla:** 140 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

### Terminación

**Dulce de damascos:** 300 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- Fundir el *chocolate* con la *mantequilla*.
- Agregar sal, vainilla, azúcar impalpable y las yemas de a una.
- Batir las claras con el azúcar a punto merengue.
- Incorporar a la masa alternando con la *harina* tamizada.
- Repartir la masa en 2 moldes de 22 a 24 cm.
- Hornear a 180°C de 15 a 18 minutos.

## Glaseado

- Fundir ambos a 40° C.

## Terminación

- Tamizar el dulce de damascos y unir los discos de masa con el.
- Untar toda la torta con la mermelada.
- Dejar orear antes de bañar.
- Bañar con el baño Sacher tibio.
- Dejar secar y escribir el nombre "Sacher"

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tradicional-sacher-torte>