

Alessandro Borghese Kitchen Sound

Chocolate, la torta Sacher. IL VIDEO

borgnese-sacher-fb8dcf08

TORTA SACHER

Tempi:***

Costo:**

Difficoltà:***

Ingredienti per 1 torta di 20 cm di diametro:

Per l'impasto:

135 g di cioccolato fondente 65%

70 g di burro

90 g di tuorli

15 g di latte

140 g di albumi

120 g di zucchero

70 g di farina

15 g di cacao

2 g di lievito in polvere

180 g di cioccolato fondente 70% tritato

40 g di miele mille?ori

confettura di albicocche q.b.

Preparazione:

Per l'impasto: sciogliere a microonde il cioccolato e il burro a 40/45°C. Aggiungere i tuorli e il latte, emulsionare il tutto con un mixer a immersione o una frusta. Si deve formare una bella ganache al

cioccolato.

Setacciare farina, cacao e lievito insieme. A parte montare l'albume con lo zucchero aggiungendolo in due volte, deve diventare lucido e cremoso.

In una ciotola amalgamare alternando le polveri e gli albumi montati con il composto di cioccolato.

Infine, versare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180°C per 25 minuti.

Per la glassa al cioccolato: portare ad ebollizione il latte con il miele. Versarlo caldo sul cioccolato tritato e mixare. Aggiungere anche il burro tagliato a pezzettini e mixare ancora.

Conservare fino al momento della glassatura della torta.

Tagliare la torta in due strati e farcire ogni strato con la confettura di albicocche leggermente scaldata al microonde. Spatolare anche la superficie della torta con dell'altra confettura; farla raffreddare.

Infine, ricoprire bene tutta la torta con la glassa al cioccolato e decorare a piacere.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)