Alessandro Borghese Kitchen Sound Chocolate, la torta Sacher. IL VIDEO

borghese-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