Alessandro Borghese Kitchen Sound: la mitica Sacher di Nanni Moretti

borghese-13-da0acdba

LA SACHER TORTE
TRATTO DA: BIANCA
(Costo €- Tempo 3H - Difficoltà ###)

Ingredienti per 4 persone:
190g burro
260g cioccolato fondente 55%
190g zucchero semolato
7 uova
150g farina
35g fecola
6g lievito in polvere
Per la glassa:
250g panna
250g cioccolato fondente
60g miele
Confetttura di albicocche

Preparazione:
Monta all’interno di una planetaria il burro a pezzettini.
A parte sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria.
In una ciotola separa i tuorli dagli albumi. Monta 75g di zucchero con i tuorli e l’altra parte con gli albumi.
Setaccia la farina, il lievito e la fecola.

Incorpora nel burro montato: il cioccolato fuso, i tuorli con lo zucchero e le polveri setacciate.
Una volta montato il composto unisci, mescolando dall’alto verso il basso, i bianchi.
Imburra uno stampo ed infarinalo.
Versaci l’impasto della torta e cuoci in forno per 45 minuti a 160 gradi.
Per la glassa mescola la panna, il cioccolato fondente fuso e il miele scaldato per qualche minuto in un pentolino. Aiutati con uno sbattitore.
Raffreddata la torta, rifiniscila con un coltello e dividila a metà.
Farcisci con la confettura di albicocche e in seguito capovolgi la sacher così da glassare il lato più liscio ed omogeneo.
Versa dall’alto la glassa preparata precedentemente, ricoprendo ogni centimetro.
Prima di servire la tua la sacher torta, falla rapprendere in frigorifero per circa 1 ora.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".