



Sacher Torte

Ingredienti per 8 persone:

250 g di zucchero
150 g di burro
6 tuorli
150 g di cioccolato
2 cucchiai di latte
100 g di mandorle spellate, tostate e macinate
6 albumi
120 g di farina 00
1 fiala di essenza di vaniglia
50 g di biscotti sbriciolati
1 vasetto di confettura di albicocca
1 bicchierino di rum
q.b. glassa al cioccolato

Preparazione

1. Sciogliere sul fuoco il cioccolato con il latte; montare a neve gli albumi. Accendere il forno a 200 °C.
2. Mescolare lo zucchero con il burro, aggiungere il cioccolato sciolto, le mandorle, gli albumi montati a neve. Mescolare bene. Unire poi la farina, la vaniglia ed i biscotti grattugiati. Versare il tutto in una tortiera imburrata ed infornare per 30 minuti.
A cottura ultimata togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.
3. Tagliare la torta in tre dischi dello stesso spessore. Spalmare uno strato di confettura sul primo disco, sovrapporre il secondo disco imbevuto di rum, spalmare anche questo con uno strato di marmellata e coprire con il terzo disco.
4. Ricoprire tutta la superficie della torta con la glassa di cioccolato, aiutandovi con un coltello a spatola.