



Sacher Torte o "torta viennese"

Sciogliere la cioccolata, preferibilmente a bagnomaria. Mescolare quindi burro, zucchero di vaniglia e zucchero in polvere per qualche minuto. Aggiungere a poco a poco il tuorlo delle uova. Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°, poi ricoprire una tortiera con burro e una spolverata di farina sopra. Sbattere con una frusta l'albume delle uova assieme a un pizzico di sale, aggiungere quindi lo zucchero cristallino e montare a neve ferma. Unire la cioccolata fusa con l'impasto del tuorlo d'uova e l'impasto dell'albume. Versare il preparato nella tortiera e lasciar cuocere per circa un'ora.

Trascorsa l'ora, estrarre la torta e lasciarla raffreddare. È opportuno, qualora si desideri una superficie della torta liscia, posizionare la superficie interessata su di un piano di lavoro e girarla dopo 25 minuti. Mescolare e riscaldare la marmellata di albicocche per renderla liscia, qualora non lo sia già di suo. Aromatizzare con un goccio di rum, poi tagliare orizzontalmente la torta, così da poter spalmare la marmellata al suo interno. Fatto questo, richiudere la torta e spalmare altra marmellata sui lati e sulla parte superiore della torta.



Per ottenere la glassa, frammentare la cioccolata in piccoli pezzi, dopodiché cuocere in un pentolino acqua e zucchero a fuoco lento per qualche minuto. Togliere dal fornello e lasciar riposare l'acqua zuccherata in una ciotola affinché diventi tiepida, aggiungere quindi la cioccolata e lasciarla sciogliere nell'acqua.

Versare rapidamente la glassa sopra la torta e distribuirla omogeneamente, aiutandosi con una paletta o un coltello largo, affinché la copertura risulti liscia. Lasciar riposare la torta a temperatura ambiente. Servire con panna montata. Evitare, se possibile, di conservare la torta in frigo, per non farla “trasudare”.

Buon Appetito,

Tino Karner

[Read More](#)
