

Sachertorte

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Un gâteau très très chocolat avec une insertion d'une couche de confiture d'abricots... La Sachertorte est une spécialité autrichienne.

Pour: 16 personnes

Four : 180 °C

Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 min

réfrigération : 2 heures

Ingrédients (cercle de 26 cm de diamètre)

Biscuit

150 g de chocolat noir (66%)
125 g de beurre
50 g de sucre glace
8 oeufs (petits)
100 g de sucre semoule
125 g de farine tamisée

Glaçage

70 g de crème liquide
40 g de chocolat noir
30 g de chocolat au lait
30 g de sucre semoule
50 g de beurre

Fruits

200 g de confiture d'abricots

Réalisation



Beurrer et fariner un cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre. Poser le sur du papier sulfurisé sur la plaque du four. Placer au frais

Préchauffer le four à 180°C

Préparer vos ingrédients ; séparer les jaunes des blancs ; faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire fondre le beurre.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Ajouter le beurre fondu au chocolat ainsi que le sucre glace. Bien mélanger pour avoir un mélange homogène. Incorporer un à un les jaunes d'œufs à la préparation. Ajouter enfin la farine tamisée et mélanger. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre semoule et incorporer les à la préparation. Verser la préparation dans le cercle et égaliser la surface



Cuire le sachertorte pendant 30 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser-le refroidir avant de décercler.



Découper le biscuit en deux dans le sens de l'épaisseur. Mixer la confiture, couvrir le premier disque et reconstituer le biscuit.



Glaçage

Faire bouillir la crème. Hors du feu, y ajouter le sucre et les deux chocolats cassés en petites parcelles. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Laisser reposer une dizaine de minutes. Incorporer le beurre en trois fois par morceaux en mélangeant. Placer le gâteau sur une grille au-dessus d'une assiette plus grande afin de récupérer le chocolat qui déborde lors du glaçage. Verser le glaçage au centre (en garder 3 cuillères à soupe pour le décor). Placer au frais pendant deux heures. Déposer le sachertorte sur le plat de service. Avec une lame de couteau, prédécouper 16 parts. Avec le glaçage restant, fabriquer un cornet pour décorer le gâteau.



Pour la découpe, munissez-vous d'un long couteau avec une lame chauffée dans l'eau chaude puis essuyée pour obtenir des bords nets.

