



Sachertorte - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Dessert - dolci al cioccolato -

(la ricetta è presa da TV Sorrisi e Canzoni)

ingredienti per 6 persone:

500 gr cioccolato fondente
230 gr burro
240 gr zucchero a velo
60 gr biscotti secchi sbriciolati
8 uova
210 gr farina
2 dl panna liquida
10 cucchiaini marmellata di albicocche

fare sciogliere a bagnomaria 250 gr di cioccolato fondente sminuzzato.

lavorare in una ciotola 200 gr di burro a pezzetti e 120 gr di zucchero a velo, unire uno alla volta 8 tuorli e sbattere il tutto fino a ottenere una crema soffice e spumosa.

unire il cioccolato fuso appena intiepidito e i biscotti sbriciolati grossolanamente.

aggiungere 200 gr di farina setacciata facendola scendere a pioggia.

montare a neve molto soda 8 albumi con 80 gr di zucchero a velo e incorporare al composto amalgamando con cura.

imburrare una tortiera con il bordo apribile e spolverizzarla di farina, (col burro e la farina avanzati),

versare metà composto e spalmare metà marmellata di albicocche.

aggiungere il resto del composto e cuocere in forno a 170° per 30 minuti.

sfornare la torta e quando sarà raffreddata spalmare la superficie e il bordo con un sottile strato di marmellata di albicocche rimasta.

intanto preparare la glassa facendo sciogliere a bagnomaria il restante cioccolato con la panna liquida e 40 gr di zucchero a velo avanzati.

lasciar intiepidire la glassa al cioccolato e spalmarla uniformemente sulla torta con l'aiuto di un coltello o una spatola.