

Tarteleta Sacher



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarteleta-sacher>

Preparación

1. Extender las nueces en una bandeja para hornear con papel de horno. Hornear en un horno precalentado a 175 °C durante unos 8-10 minutos y dejar hasta que estén tostadas, dándoles la vuelta una vez. Dejar enfriar y cortar en trocitos finos. 2. Cortar el chocolate amargo en trozos pequeños, colocar en recipiente y deshacer al baño maría. Cocinar lentamente. 3. Separar los huevos. Batir las claras hasta que estén montadas y añadir la mitad del azúcar y una pizca de sal. Batir la margarina hasta que quede una crema. Añadir las yemas gradualmente y el resto de azúcar y el azúcar de vainilla. Mezclar todo con el chocolate deshecho. Agregar el resto de las claras de huevo y la harina y la levadura en polvo mezclada con las Nueces de California. 4. Verter la masa en una bandeja de horno cubierta con papel de horno (26 cm de diámetro). Hornear en el horno a la misma temperatura durante unos 45 minutos, y cubrir la torta con papel de horno cuando hayan pasado al menos 20 minutos. Cubrir la masa por encima con el licor de cereza ayudándose de un pincel y dejar que se enfríe. 5. Recortar 12 pasteles utilizando un cortador de galletas (de unos 6 cm de

Ingredientes

- 100 grs. Nueces
- 300 grs. Chocolate amargo
- 5 Huevos
- 200 grs. Azúcar
- 1 pizca de Sal
- 250 grs. Margarina
- 2 cucharada/s Azúcar de caña
- 150 grs. Harina 000
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 2 cucharada/s Licor de cerezas
- 200 grs. Chocolate amargo
- 12 mitades de Nueces

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Dulces

diámetro). 6. Derretir chocolate lentamente al baño maría. Verter caliente sobre los pasteles y adornar con nueces en mitades.

