

Torta Sacher



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Batir la manteca pomada con el azúcar hasta obtener una crema pálida. Incorporar las yemas de a una y dejar de batir antes de agregar la siguiente. Por otro lado, derretir el chocolate y agregar a la preparación mientras se sigue batiendo. Retirar, incorporar la harina y el polvo de hornear cernidos; y con movimientos envolventes, luego agregar las claras batidas a nieve. Volcar en un molde redondo de 26 cm enmantecado y enharinado y llevar a horno precalentado moderado por 40 minutos. Luego, cortar la torta en tres capas; untar con la mermelada cada una de ellas y la cubierta también. Derretir el chocolate semiamargo junto con la manteca, volcar sobre la torta, dejar que escurra. Poner en manga el chocolate con leche derretido y escribir con él la palabra "Sacher".



Ingredientes

- 200 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Azúcar
- 200 gramo/s Chocolate para taza
- 8 Huevos
- 150 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- Para la cobertura: 450 gramo/s Mermelada de damascos
- 160 gramo/s Chocolate semiamargo
- 20 gramo/s Manteca
- 30 gramo/s Chocolate con leche

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Alemana , Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces