

Torta Sacher (Austria)

Burro	Kg 0,400
Farina di mandorle	Kg 0,400
Zucchero impalpabile	Kg 0,400
Uova	n° 10
Farina	Kg 0,200
Cioccolato grattugiato	Kg 0,500
Vaniglia	un pizzico
Albume d'uovo	Kg 0,200
Marmellata albicocche	q.b.
Ghiaccia cioccolato	q.b.

Montare il burro con la metà dello zucchero, e successivamente unire le uova, sempre rimescolando il composto.

A parte sciogliere il cioccolato in recipiente a bagno maria.

Il resto dello zucchero sarà utilizzato per montare a neve l'albume di uova.

Amalgamare la farina di mandorle con la vaniglia e successivamente unire tutti i componenti rimestando con cura, sino a che non siano completamente mescolati.

Ungere gli appositi tegami tondi e cospargerli di un leggerissimo velo di farina; riempirli col composto.

Porre in forno a 180°C.

A cottura avvenuta ritirare dal forno e lasciar raffreddare i dolci sfornati.

Appena freddi tagliare in due strati, farcire con passata di albicocche e ricomporre.

Ricoprire tutta la superficie esterna della stessa passata, e successivamente ricoprire le torte con ghiaccia al cioccolato molto scura (fondente).