

LA SACRA TORTA

Ingredienti:

- 6 tuorli d'uovo,
- 175 g di zucchero,
- 1 presa di sale,
- 1 bustina di zucchero vanillinato,
- 6 chiare d'uovo,
- 100 g di farina 00,
- polvere di cioccolato non zuccherato,
- 50 g di cacao,
- 6 g di lievito per dolci,
- 150 g di burro,
- 1 punta di cucchiaino di bicarbonato di sodio.

Per la glassa:

- 200 g di marmellata d'albicocche,
- 100-150 g di cioccolato fondente,
- 50 g di burro.

Sbattere a schiuma 6 tuorli d'uovo e 2 cucchiaini da tavola di acqua bollente, sbattere a schiuma (con un frullatore) e aggiungere 2/3 dello zucchero, lo zucchero vanillinato e un presa di sale.

Sbattere fino a ottenere una massa cremosa.

Sbattere a parte le chiare d'uovo a neve, aggiungere lo zucchero rimasto, mettere la neve sopra alla crema di tuorli senza mescolare.

Aggiungere sopra mescolando, una miscela preparata con la farina 00, il lievito, la polvere di cioccolato e il cacao, setacciata.

Mescolare omogeneamente -attenzione, è una fase delicata- la neve delle chiare smontata (normale), aggiungere i 150 g di burro sciolti a bagnomaria (attenzione il burro fuso deve essere tiepido).

Porre il tutto in uno stampo da 25 cm di diametro con bordi alti almeno 5 cm se no l'impasto, durante la cottura, esce dallo stampo.

Cuocere 40-55 minuti in forno caldo a 175-200°C.

Quando la torta è fredda, taglia a metà e aggiungi la marmellata.

Glassatura:

Sciogliere i 150 gr. di cioccolato fondente con 50 gr. di burro a bagnomaria e mescolare.

Versare la glassa sopra la torta (disposta sopra un grande piatto o un foglio di alluminio) e distribuire con un grosso coltello.

La vera Sacher Torte viene decorata con foglio d'Oro (Oro 18K) sopra la glassa.