



TARTA SACHER

Carlos Fernández

Ramos

INGREDIENTS

200 MINUTES 6 SERVINGS

Para el bizcocho Sacher:

- 80 g mantequilla ablandada
- 70 g azúcar glas tamizada
- 80 g chocolate negro al 70% de cacao troceado pequeño o picado
- 3 yemas de huevo XL a temperatura ambiente
- 4 claras de huevo XL a temperatura ambiente
- 70 g azúcar común
- 80 g harina tamizada
- 20 g de cacao en polvo (opcional)

PARA EL ALMÍBAR Y EL RELLENO:

- 200 ml de agua
- 150 g de azúcar
- 150 g de confitura de albaricoque

PARA LA COBERTURA CON GANACHE:

- 140 ml de nata (crema de leche)
- 120 g de chocolate negro al 70% de cacao
- 40 g de mantequilla ablandada

PARA EL GLASEADO ESPEJO:

- 60 ml nata líquida
- 90 g azúcar
- 75 ml agua mineral
- 30 g cacao en polvo
- 3 g gelatina

TAGS

#chocolate #peach #sacher #sweet





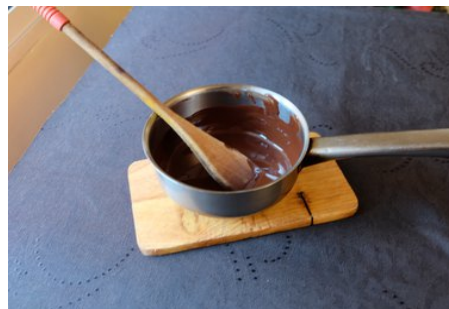
1

Primero de todo, nos preparamos los ingredientes para el bizcocho de la sacher



2

Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar glas



3

Mientras tanto, deshacemos el chocolate en un cazo



4

Añadimos las yemas de los huevos poco a poco



5

Dejamos reposar el chocolate hasta que este a unos 38 grados



6

Añadimos el chocolate a nuestra mezcla





7

Mezclamos hasta obtener este resultado y lo dejamos en un lado



8

Nos preparamos las claras y el azúcar para hacer el merengue



9

Añadimos poco a poco el merengue a nuestra mezcla con la ayuda de una pala con movimientos envolventes



10

Nos tiene que quedar un resultado así



11

Añadimos la harina y el cacao tamizados poco a poco



12

Colocamos la mezcla en un molde de 20 centímetros de diámetro con mantequilla y harina y lo horneamos 35 minutos a 180 grados





13

Nos preparamos los ingredientes para el almíbar (este paso no es necesario, pero por gusto personal he echo un almíbar)



14

En un cazo, ponemos el agua, el azúcar y una cucharadita de mermelada de melocotón hasta que todo este disuelto



15

Cortamos el bizcocho en dos partes y con la ayuda de un pincel pintamos las dos capas con almíbar



16

Con la ayuda de una espátula, hacemos una capa de mermelada de melocotón entre las dos capas de bizcocho



17

Obtendremos este resultado



18

Nos preparamos los ingredientes para la ganache





19

Calentamos la leche hasta que hierva y se lo incorporamos al chocolate troceado y removemos



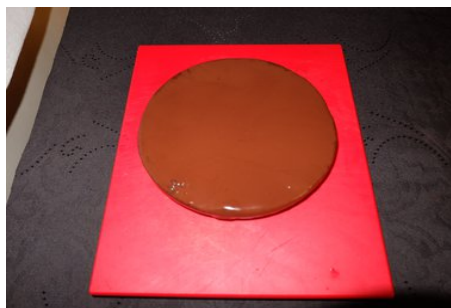
20

Añadimos la mantequilla y mezclamos hasta tener una ganache uniforme



21

Esperamos a que la ganache esté a 40 grados para bañar el bizcocho



22

Bañamos el bizcocho con la ayuda de una rejilla y lo dejamos enfriar 2 horas en el congelador



23

Nos preparamos los ingredientes para el glaseado espejo



24

Ponemos la nata el agua y el azúcar en un cazo y cuando rompa a hervir, metemos el cacao y mezclamos hasta que llegue a 103 grados





25

Lo retiramos y lo dejamos reposando para que enfríe



26

Mientras, hidratamos la gelatina con agua fría



27

Cuando el chocolate esté a 60 grados, metemos la gelatina y mezclamos



28

Cuando esté a 30 grados, está lista para poder bañar nuestra sacher



29

Bañamos la sacher y vemos que tiene una cobertura reflectante



30

Decoramos al gusto...



31

Y ya esta lista para enamorarse de este postre... Buen provecho !!

