

TARTA SACHER



(16 porciones)

PASOS A SEGUIR

- Montar las claras a punto de nieve junto con 40 gr de azúcar
 - Fundir el chocolate + mantequilla + azúcar
 - Añadir al chocolate las yemas poco a poco y el alcohol
 - Añadir la harina + levadura y mezclar
 - Agregar con mov envolventes las claras
- Verter en el molde y hornear 40-45 min Ta 180º Aire Medio.
 - Enfriar, cortar por la mitad y rellenar de la mitad de la mermelada
 - Cubrir con el resto de la mermelada
- Cobertura: Fundir el chocolate + agua + mantequilla
 - Sobre la última capa de mermelada extender la cobertura del chocolate y enfriar

TIEMPO NECESARIO: 20 MIN + 40-45 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO



INGREDIENTES

Bizcocho:

- 6 claras de huevo
- 40gr de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 200gr de chocolate fondant
- 120gr de mantequilla
- 150gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 120gr de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura química
- 50gr de coñac/ron (opcional)

Relleno:

- 400gr aprox de mermelada de albaricoque (o cualquier otro sabor que os guste)

Cobertura:

- 150gr de chocolate fondant
- 50gr de mantequilla
- 20gr de agua