

Tarta Sacher

(Tarta de chocolate con mermelada)



Ingredientes para un molde de 20 cm:

BIZCOCHO de chocolate:

- 3 huevos M, 1 yogur natural (125 ml)
- 200 g de azúcar, 100 g mantequilla
- 50 g de cacao desgrasado
- 140 g de harina de repostería, 80 g de café hecho
- 16 g de levadura en polvo (polvo de hornear)
- Esencia de vainilla y Ralladura de naranja (opcional)

Crema y glaseado :

- 100 g mermelada albaricoque
- 300 ml nata para montar (crema chantillí)
- 50 g de cacao desgrasado, 30 g de azúcar
- 140 g mantequilla, 200 g chocolate negro 70%

Horneado del bizcocho : 40 minutos

Enfriado: 4 - 6 horas

Cantidad : 8 porciones



1 Preparamos la **Crema de Trufa:** Para ello batimos en un bol frío la **nata**, que estará también muy fría. Cuando comience a hacer dibujo le añadimos el **azúcar** poco a poco sin parar de batir. Una vez integrado añadimos el **cacao** y mezclamos con la batidora apagada. Y batimos de nuevo hasta que se integre bien. En cuanto haga surcos apagamos, tapamos con film plástico y dejamos reposar en el frigorífico.

2 Preparación del **Bizcocho:** Ponemos a calentar el horno a 180° C = 350° F. En un bol batimos los **huevos** hasta que tripliquen su volumen, añadimos el **azúcar** y batimos un par de minutos más hasta que se disuelva. Añadimos la **mantequilla** fundida y el **café** y batimos hasta integrarlos. Ponemos unas gotas de esencia de **vainilla**, ralladura de **naranja** y tamizamos la **harina**, el **cacao** y la **levadura**. Batimos hasta obtener una crema y la vertemos en el molde. **Horneamos a 180° C unos 35 - 40 minutos, con calor arriba y abajo.** Pasado ese tiempo pinchamos en el centro y si sale limpio retiramos y dejamos enfriar totalmente la tarta antes de desmoldar.

3 **Montaje de la tarta:** Desmoldamos y cortamos la parte abombada, para que quede lisa, y dividimos la tarta, en dos discos iguales. Para montarlos después en la misma posición, colocamos dos palillos en la misma posición en cada una de las mitades y separamos una de ellas. Mezclamos 3 cucharaditas de mermelada con 6 cditas de agua bien caliente, removemos hasta obtener un jarabe. Con él mojamos la superficie de una mitad del bizcocho y repartimos una capa de mermelada. Colocamos encima la otra mitad y repetimos la operación.

4 Sacamos la crema de trufa del frigorífico y la batimos de nuevo unos minutos. **Repartimos esta crema sobre el bizcocho** con una manga pastelera, una bolsa o una espátula. Colocamos la tarta sobre una rejilla. Con ayuda de una espátula alisamos hasta obtener una superficie lisa, tanto en los laterales como en la parte superior. Reservamos en el congelador durante un mínimo de 3 -4 horas o incluso hasta el día siguiente.

5 Una vez congelada la crema, preparamos el **Glaseado de Chocolate:** Calentamos a fuego suave el **chocolate** con la **mantequilla** troceados, moviéndolo con unas varillas. Retiramos del fuego y **sacamos la tarta del congelador.** Colocamos la tarta sobre una rejilla, que a su vez estará dentro de una bandeja, de este modo podremos recuperar el chocolate que nos sobre. Vertemos el chocolate fundido cuidando de que quede bien cubierta tanto la superficie como los laterales. Debemos tener en cuenta que **el chocolate se solidificará muy rápido, por lo que debemos hacerlo con rapidez.** Quitamos el excedente de chocolate de la superficie con un espátula.

6 Decoración: aprovechamos un poco del chocolate que ha sobrado y dibujamos sobre la superficie el nombre de la tarta y unos dibujos a nuestro gusto. Suele acompañarse de **nata montada**, unas frutas frescas...