

Tarta Sacher

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

Relleno:

- 400gr aprox de mermelada de albaricoque
- *Cobertura:*
- 150gr de chocolate fondant
- 50gr de mantequilla
- 50gr de agua

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Coloca la mariposa en las cuchillas y agrega al vaso las claras, el azúcar, la sal y **mezcla 4 minutos en velocidad 4**. Reserva en un bol y retira la mariposa.
3. Sin lavar el vaso, añade el chocolate y trocéalo **5 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
4. Agrega la mantequilla y el azúcar y programa **4 minutos, 37º, velocidad 2**. Comprueba que está todo bien fundido y con la espátula rebaña bien las paredes del vaso.
5. **Programa velocidad 4 sin tiempo ni temperatura** y ve incorporando el coñac y las yemas de una en una a través del bocal.
6. Añade la harina y la levadura. **Programa 10 segundos en velocidad 2 y medio** y termina de envolver con la espátula agregando el merengue reservado. Mezcla con cuidado.
7. Vierte la mezcla en un **molde de 22cm** de diámetro engrasado y **hornea 45 minutos**. Saca y deja enfriar sobre una rejilla.

Montaje:

- Desmolda el bizcocho sobre una rejilla, si el bizcocho hace montañita en el centro, pues darle la vuelta para que esa parte se aplaste y el bizcocho quede perfecto. Cuando

te sale montaña en el centro suele deberse a que el calor del horno está alto. Si el bizcocho se hunde en el centro es que el calor del horno es demasiado bajo.

- Divide el bizcocho en dos capas, para ello pues marcar la mitad de la altura con la ayuda de unos palillos o hacerlo a ojo con el cuchillo. Hay utensilios para cortar tartas y que queden perfectas. Pero para hacer una tarta de vez en cuando no es necesario.
- Unta el bizcocho inferior con la mitad de la mermelada de albaricoque. Si ves que la mermelada está muy densa y te cuesta untarla, puedes calentarla un poco en el microondas.
- Pon la siguiente capa y termina de untar con el resto de la mermelada.

Cobertura:

- 1.- Pon en el vaso el chocolate y trocéalos **15 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
- 2.- Agrega el agua y programa **4 minutos 37º, velocidad 2**.
- 3.- Incorpora la mantequilla y vuelve a programar **4 minutos, 37º y velocidad 2**. Comprueba que queda una mezcla homogénea y vierte sobre la Tarta Sacher.
- 4.- Una vez terminada la tarta introdúcela en la nevera para que el chocolate se ponga durito- Puedes hacer letras, yo para ello he usado un decopen lleno de chocolate que he fundido al baño maría.