TORTA SACHER - SACHERTORTE

La Sachertorte, più comunemente chiamata Sacher, è una torta al cioccolato inventata da Franz Sacher per Klemens von Metternich il 9 luglio 1832 a Vienna, in Austria.
La torta consiste in due strati di pasta di cioccolato leggera con al centro un leggero strato di confettura di albicocche mentre sopra e nei lati è ricoperta da una glassa di cioccolata nera.
La torta Sacher viene servita a una temperatura di 16-18 gradi, tradizionalmente accompagnata con panna montata non dolce e una tazza di caffè o tè (molti viennesi, infatti, considerano la Sachertorte troppo "secca" per essere mangiata senza).
Ci sono due ricette ufficiali. Perciò per due volte è sorta una causa legale tra i negozi viennesi di paste Sacher e Demel per stabilire a chi dei due è permesso vendere la Sachertorte "originale".
Ancor oggi i segreti della torta Sacher sono gelosamente custoditi dalla pasticceria dell'Hotel Sacher di Vienna, che ne produce artigianalmente oltre 270.000 pezzi all'anno.
La Sacher torte originale è protetta da un marchio di fabbrica e, ad oggi, non esistono al mondo licenze per la rivendita di questo prodotto. Esistono invece centinaia, forse migliaia di imitazioni.
L'unico posto dove si può trovare la torta Sacher originale fuori dall'Austria, è nel Sacher Shop di Bolzano.
Indice
In Italia la Sacher è molto conosciuta anche grazie ad una battuta di Nanni Moretti nel film Bianca (1984). La frase è diventata presto così nota che lo stesso Moretti ha chiamato Sacher Film la sua casa di produzione cinematografica fondata nel 1987. [Fonte Wikipedia]

//

Ingredienti

- 150 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 5 uova
- 1 bustina di lievito in polvere
- 150 gr di cioccolato fondente

Farcitura

- 150 gr di marmellata di albicocche

Copertura

- 250 gr di cioccolato fondente
- 20 gr di burro

Procedimento

1. Tagliare il burro a pezzetti e farlo ammorbidire. Spezzettare il cioccolato e sciolglierlo a bagno maria.
2. Lavorare il burro con lo zucchero (tenenre da parte 2 cucchiai) fino ad ottenere una crema. Mescolando con cura incorporare alla crema di burro i tuorli,(uno per volta) ed il cioccolato fuso ancora tiepido. Unire quindi la farina setacciata con il livito a cucchiaiate.
3. Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto e inglobarli con ampi giri di cucchiaio dal basso verso l'alto in modo da non smontarli.
4. Versare l'impasto nello stampo, metterlo delicatamente sul piano di lavoro per evitare bolle d'aria, livellarne la suparficie e mettere in forno a 180° per circa 45min. A cottura ultimata, sformare la torta e farla raffreddare.
5. Tagliare la pasta in 2 dischi di uguale spessore farcirla con la marmellata scaldata a bagnomaria tenendone da parte 2 cucchiai,quindi ricomporre il dolce.
6. Per la copertura sciogliere a bagnomaria il cioccolato assieme al burro e lasciarla intiepidire.
7. Spenellare la superficie tenuta da parte e ricoprire con il cioccolato fuso tiepido.