



Cuisine et
dépendances

Sachertorte



Le sachertorte est un gâteau traditionnel autrichien créé au XIX^{ème} siècle. Il se compose de deux couches de gâteau au chocolat, fourrée d'une couche de confiture d'abricots, avec une couverture au chocolat noir nappant le gâteau.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 60 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 3 œufs
- 80 g de chocolat noir corsé
- 70 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 150 g de confiture d'abricots

Pour le nappage :

- 100 g de chocolat noir
- 80 ml de crème fraîche
- 25 g de beurre

Préparation :

Préchauffer le four Th.5 (150°C).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau.

Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter le beurre mou et le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs et le chocolat fondu en remuant. Incorporer la farine.

Battre les blancs en neige, en versant progressivement le sucre semoule. Incorporer les blanc délicatement dans la préparation au chocolat

Verser la pâte dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire environ 45 min.

Démouler le gâteau et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Couper le gâteau en deux dans son épaisseur. Badigeonner une face d'une couche épaisse de confiture d'abricots. Recouvrir avec l'autre moitié de gâteau.

Préparer le nappage : faire fondre le chocolat en dés au micro-ondes, avec la crème fraîche. Ajouter le beurre froid et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Couvrir le gâteau de glaçage en l'étalant uniformément sur le dessus et les côtés du gâteau à l'aide d'une spatule.

Entreposer au réfrigérateur un minimum de 2 H pour que la couverture de chocolat se fige.

Le 3 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/03/18920598.html>