

Sacher torte	Préparation
<p>Ingrédients (pour 10 personnes)</p> <p><u>Biscuit génoise:</u></p> <p>œufs : 6</p> <p>beurre : 150 g</p> <p>farine : 150 g</p> <p>sucres glace : 100 g</p> <p>sucres poudre : 100 g</p> <p>chocolat noir : 150 g</p> <p><u>Nappage:</u></p> <p>Confiture d'abricot: 150 g</p> <p><u>Glaçage:</u></p> <p>chocolat noir : 200g</p> <p>sucres poudre : 125 g</p> <p>eau: 1/10 l ou 100 cl</p>	<p>Premier conseil: Utilisez un moule de 24 cm de diamètre si possible avec les bords s'ouvrant. Et surtout mettre au fond un papier cuisson à beurrer. (la pâte accroche beaucoup alors soyez prévoyant..).</p> <p>Les œufs doivent être obligatoirement à température ambiante.... très important.</p> <p>Faire fondre en douceur 150 g de chocolat que vous réservez tiède.</p> <p>Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace afin d'en obtenir une crème bien lisse. Ajouter le chocolat puis les 6 jaunes d'œufs progressivement en mélangeant avec vigueur.</p> <p>Monter les blancs bien fermes avec les 100 g de sucre. Puis incorporer cette meringue au mélange précédent. Verser dans le moule et enfourner dans un four à préchauffé à 160° C, pendant 30 min environ. (*) Au sortir du four laisser refroidir 10 min et retourner sur une grille pour revenir à température ambiante.</p> <p>Couper transversalement le gâteau (*) et recouvrir la partie de confiture d'abricot (sans morceaux), et poser par-dessus la partie supérieure(*). Réserver.</p> <p>Préparer le glaçage: faire fondre le sucre (pour un glaçage sans aspérité) dans l'eau chauffée à 50°C environ puis ajouter le chocolat (70 à 72% de cacao), bien amalgamer le tout et laisser refroidir tout en remuant "tranquillement" afin que le mélange commence à être moins liquide favorisant un meilleur étalement. Verser le nappage et le répartir à l'aide d'une spatule sur le dessus et les côtés.</p> <p>Mettre au frais pour raffermir la couverture.</p> <p>(*) La clef d'une meilleure dégustation est d'avoir un gâteau qui a du moelleux. Veiller au temps de cuisson qui ne doit pas trop long (dès que le couteau témoin) ressort sec. Si c'est trop sec j'utilise une gelée d'abricot réchauffée avec un peu d'eau et punch les 2 parties du gâteau.</p>