DE-233

Sachertorte

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CACAO AMER EN POUDRE	20 g
- FARINE	20 g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- FECULE DE MAIS	15 g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	60 + 30g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- BEURRE	40 g
- CONFITURE D'ABRICOTS	1 pot
- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- CREME FRAICHE	15 cl
- BEURRE	50 g

Recette:

- Mélangez la farine avec la fécule, le cacao et le baking powder.
- Battez les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre semoule.
- Montez les blancs en neige ferme et ajoutez-y les 30 g de sucre restant.
- Faites fondre doucement 40g de beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Incorporez 1/3 des blancs dans le mélange aux jaunes d'œufs puis le beurre fondu. Ajoutez alors le mélange farine-cacao et enfin le reste de blancs en neige.
- Versez cette pâte dans un moule à manquer beurré et enfournez pour 25 minutes à 160°C. Laissez refroidir.
- Lorsque le gâteau est complètement refroidi, coupez-le en 2 ou 3 disques (selon l'épaisseur obtenue !).
- Préparez alors le glaçage au chocolat : concassez grossièrement le chocolat. Faites bouillir la crème fraîche. Faites fondre doucement 50g de beurre au micro-onde. Versez la crème sur le chocolat et mélangez à la spatule. Ajoutez ensuite le beurre fondu afin d'obtenir un gananche lisse et homogène.
- Déposez le premier disque dans un cerclage et étalez une fine couche de confiture. Coulez par-dessus le 1/3 de la ganache. Recommencer cette opération avec les 2 autres disques.
- Placez au frigo au moins 4 heures avant de déguster.