

TARTA SACHER



Tarta por excelencia en casa, todo chocolate ;;;; Mira que tiene variedades esta tarta, y con su historia centenaria, pero sigue siendo espectacular para los amantes del chocolate.

Su historia se remonta al año 1832, y se creó en el Hotel Sacher de Viena, y fue elaborado por un aprendiz de cocina que por casualidad, tuvo que crear una tarta original para sorprender al príncipe Klemens Wenzel Lothar Von Mettemich .

El secreto de la tarta original está bien guardada por los responsables del Hotel Sacher de Viena, pero hay muchas recetas publicadas sobre la misma, me encantaría probar la original, pero de momento me conformo y me encanta mi versión.

Ingredientes:

Para la tarta base

60 g de cacao puro
150 g de harina de repostería
Un pellizco de sal
50 g de azúcar glas
165 g de azúcar refinado
120 g de mantequilla reblandecida
100 g de leche
4 huevos
2 cucharaditas de levadura Royal

Para el relleno

Confitura de albaricoque (es la original de la receta, pero en casa gusta más la fresa)

Para el almíbar

100 g de azúcar
1 vaso pequeño de agua
Un chorrito de ron

Para la cobertura

200 g de chocolate fondant
200 ml de nata líquida
70 g de mantequilla

Preparación:

Mientras preparamos la masa de nuestro bizcocho, podemos poner a precalentar el horno a 180°, con calor arriba y abajo.

Vamos con la masa, batimos la mantequilla pomada con el azúcar glas y con una pizca de sal, cuando esté integrado añadimos el cacao puro, integramos y seguimos añadiendo las yemas de huevo de una en una, (reservamos las claras) y al final la leche. Yo utilizo mi Kitchen Aid, pero perfectamente lo podéis hacer con varillas manuales o bien con varillas metálicas. Cuando tengamos los elementos líquidos bien integrados, seguiremos con la harina y levadura tamizada, y utilizando una espátula, para no incorporar aire a la masa.

En otro recipiente montaremos las claras de huevos que teníamos reservadas, con el azúcar y cuando esté listo lo incorporamos al resto con movimientos envolventes.

Ya tenemos nuestra masa lista para hornear, en un molde engrasado, y utilizando un papel de horno para facilitar su desmoldaje. Hornaremos durante 30-35 minutos y cuando esté listo, lo dejaremos enfriar sobre una rejilla.

Cuando tengamos el bizcocho frío, lo cortaremos horizontalmente en dos porciones, la impregnaremos con un almíbar ligero preparado con anterioridad y repartiremos la confitura de albaricoque (en mi caso la confitura era de fresa, que gusta más en casa),

os aconsejo añadir un pelín de agua y calentar ligeramente para repartir mejor la mezcla.

Para preparar la cobertura es de lo más sencillo, sólo debemos trocear el chocolate fondant y echamos por encima la nata muy caliente. Removeremos con una espátula hasta disolver completamente el chocolate, y antes que se enfríe le vamos añadiendo taquitos de mantequilla y mezclamos hasta derretir completamente. Veréis que queda una cobertura super brillante, y debéis cubrir vuestra tarta antes que se enfríe, para conseguir una distribución perfecta.

Para cubrir correctamente, os aconsejo colocar la tarta sobre una rejilla y esparcir el chocolate con un dosificador, colocando un recipiente bajo la rejilla para recoger el sobrante.

Cuando haya solidificado, lo podéis decorar al gusto, con unos frutos rojos, unos toppings de azúcar, alguna decoración de chocolate, etc. vuestra imaginación manda.



Consejo:

En alguna ocasión, en vez de preparar una tarta, he preparado porciones individuales de sacher, que quedan perfectas para una celebración y fácil de repartir. Incluso una opción muy chula es la presentación en vasos individuales, que podréis tener refrigerados en la nevera y su presentación es de lo más chic.



Celebración de 40 aniversario



Os harán la ola con este postre, a disfrutar!!!!!!