COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta Sacher, la receta tradicional

Receta para 1 tarta Sacher

Preparación: 1 h
Total: 7 h
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Chocolate negro
- [ ] 200 gramos Harina de trigo
- [ ] 7 huevos Huevos
- [ ] 150 gramos Azúcar
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 60 gramos Cacao puro
- [ ] 200 gramos Mantequilla sin sal
- [ ] 200 gramos Chocolate negro
- [ ] 150 gramos Azúcar
- [ ] 100 ml Agua
- [ ] Mermelada de albaricoque

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, derretimos el chocolate en el microondas en tandas de 30 segundos. Removemos y lo dejamos atemperar a temperatura ambiente.

2. Separamos las claras y las yemas de los 7 huevos. Añadimos la mitad del azúcar a las claras. Montamos las claras y reservamos.

3. En otro bol, ponemos la mantequilla y la mezclamos con el resto del azúcar de manera que quede cremosa. Después, con las barillas, batimos durante 5 minutos hasta que quede a punto pomada. Es un punto en el que la mantequilla queda como una crema muy cremosa.

4. Añadimos ahora las yemas 1 a 1 y incorporamos bien. No añadimos la siguiente hasta que la anterior no esté completamente incorporada.

5. Después, añadimos el chocolate que habíamos derretido al principio de la receta. Mezclamos e integramos todo muy bien.

6. Con la ayuda de un colador, tamizamos la harina y el cacao y lo añadimos al bol con la mezcla anterior. Mezclamos hasta que quede todo muy bien integrado. Os recomiendo que lo hagas en dos turnos para asegurarte que queda sin grumos.

7. A continuación, añadimos al bol un cuarto (1/4) de las claras y mezclamos hasta que la mezcla quede más húmeda y cremosa. Precalentamos el horno a 180 grados.

8. Pasamos la mezcla del bol al bol grande con las claras montadas. Esta tarta la preparamos sin levadura (polvo de hornear) por lo tanto nos ayudamos del aire de las claras para que crezca durante el horneado. Por ello, ahora que toca mezclar las claras con el resto de masa para el bizcocho, hay que realizar movimientos envolventes. Integramos todo muy bien. Quedará una masa chocolateada muy brillante.

9. Engrasamos un molde de 22cm de diámetro (puedes usar el molde que quieras pero como más pequeño el diámetro más alta te quedará la tarta). La engrasamos y ponemos papel de hornear para evitar que se pegue en la base y en los laterales. Ponemos la mezcla en el molde y horneamos durante 45 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo.

10. Una vez está fuera del horno, dejamos enfriar un poco el bizcocho sin sacarlo de molde durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldamos y lo dejamos enfriar por completo.

11. Ahora cortamos el bizcocho por la mitad y lo separamos para rellenarlo de mermelada de albaricoque. Rellenamos con la ayuda de una cuchara. Después, volvemos a tapar la tarta.

12. Con un colador o bien una batidora de mano, trituramos la mermelada de albaricoque y de esta manera nos quedará muy fina. Con un pincel de repostería pintamos bien la superfície y los lados, que quede bien húmeda y cubierta. Dejamos reposar la tarta en la nevera.

13. Mientras, preparamos la cobertura de chocolate. Ponemos en un cazo 100 ml de agua y 150 gramos de azúcar. Lo llevamos al fuego y esperamos a que comience a hervir para así tener un almívar. Lo sacamos del fuego pasados 30 segundos que ha empezado a hervir. Añadimos el chocolate al cazo y con el calor residual se irá derritiendo sin parar de remover.

14. Dejamos enfriar la cobertura de chocolate unos minutos.

---

15. Sacamos la tarta del frigorífico y la preparamos de forma que quede alta y podamos bañarla bien con chocolate, teniendo en cuenta que caerá hacia abajo. Podéis hacerlo con material de repostería o de forma más casera como podéis ver en el vídeo. Echamos el chocolate por encima y con una espátula nos ayudamos que quede todo bien cubierto.

---

16. Lo hacemos primero con la mitad del chocolate y después con la otra mitad. Reservamos la tarta en la nevera durante un mínimo de 4-6 horas o toda la noche.

---

17. Con el chocolate sobrante, podemos hacer un sello como la tarta Sacher original o bien escribir con una manga pastelera "Tarta Sacher" en la superfície de la tarta. Y ya la tendríamos lista! Solo nos queda disfrutarla. ¡Qué aproveche!