Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta Sacher

12 raciones 543 kcal

Ingredientes

- **6** claras de huevo
- **6** yemas de huevo
- **200gr** de chocolate negro fondant para postres en trozos
- **120gr** de mantequilla
- Un poco más de mantequilla para engrasar el molde
- **190gr** de azúcar
- **50gr** de brandy
- **120gr** de harina de repostería
- **1 cucharadita** de levadura
- **1** pellizco de sal

MONTAJE

- **400gr** de mermelada de albaricoque (yo usé de melocotón)

COBERTURA

- **200gr** de chocolate con 70% de cacao en trozos
- **70gr** de agua
- **70gr** de mantequilla

Elaboración

BIZCOCHO

1. Precalentar el horno a 180 grados y engrasar un molde de 28cm de diámetro
2. Fundir el chocolate junto con la mantequilla y 150gr de azúcar al baño maría y pasar a un bol
3. Añadir el brandy y las yemas y mezclar
4. Añadir la harina y la levadura y mezclar de nuevo
5. En otro bol poner las claras con 40gr de azúcar y la pizca de sal y montar el merengue
6. Verter sobre el otro bol e ir mezclando con movimientos envolventes con la espátula
7. Verter la mezcla en el molde engrasado, golpear un poco para nivelarla y hornear durante 45 min
8. Retirar del horno, dejar templar, desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar 30 min

MONTAJE

9. Cortar el bizcocho por la mitad, rellenar con 200gr de mermelada, colocar la otra mitad del bizcocho y extender el resto de mermelada en una capa fina por toda la superficie

COBERTURA

10. Fundir el chocolate de la cobertura junto con el agua y la mantequilla
11. Cubrir toda la superficie hasta que quede lisa y brillante
12. Dejar reposar una hora

POR RACIÓN	8,5 g Proteínas	29 g Grasas	61 g Hidratos	3,6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya