TARTA SACHER

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karma

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 159gr harina
- 150 gr mantequilla
- 359gr chocolate negro para postres
- 259gr nata para montar
- 1/2 bote mermelada
- 250 gr. Azucar
- 7 huevos
- 3 cucharadas brandy

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180. Mezclamos la mantequilla reblandecida con la mitad del azúcar. Batimos con unas varillas. Añadimos las yemas de huevo (reservamos las claras) y seguimos batiendo. Derretimos la mitad del chocolate y lo incorporamos a la mezcla con la harina tamizada. En otro bol montamos las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas y añadimos el resto del azúcar. Debemos conseguir un merengue bien fuerte. Añadimos el merengue a la mezcla anterior y lo unimos detenidamente para que no se baje. Molde de 22 cm untado con mantequilla. Cocemos durante una hora. Dejamos enfriar y desmoldamos. Partimos horizontalmente , rellenamos con la mermelada mezclada con el brandy y tapamos. Calentamos la nata y vertimos sobre el chocolate restante picado y removemos hasta que se derrita. Dejamos entibiar unos 8-10 min. Cubrimos el pastel con el chocolate ayudándonos con una espátula.