



## SACHERTORTE



Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre et un cercle à vacherin de 20 cm de diamètre et 5/6 de haut.

**Le biscuit** : 200g de pâte d'amande 50%, 70g + 60g de sucre semoule, 80g de jaunes d'œufs, 75g d'œuf entier, 75g de blancs d'œufs, 50g de chocolat noir 70% -Guanaja Valrhona- 50g de beurre, 50g de farine, 25g de poudre de cacao amer.

Tamiser la farine et le cacao en poudre. Ramollir légèrement la pâte d'amande coupée en dés au four micro-ondes. La mélanger à la feuille dans la cuve du robot avec 70g de sucre, incorporer successivement les jaunes d'œufs puis l'œuf entier. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant petit à petit 60g de sucre. Fondre le chocolat au bain-marie et hors du feu ajouter le beurre puis incorporer une petite partie des blancs dans ce mélange. Ajouter ensuite le mélange pâte d'amande et œufs de la cuve. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées puis le reste des blancs montés. Verser le mélange dans le moule beurré et enfourner à 170° pendant environ 50 min à vérifier. Démouler sur grille et laisser refroidir complètement.

**La ganache** : 150g de chocolat à 70%, 235g de crème fleurette entière à 35%, 25g de miel neutre, 50g de beurre.

Fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes. Dans une casserole porter à ébullition la crème et le miel. A l'aide d'une maryse réaliser une émulsion en 3 fois. Quand le mélange est entre 35° et 40°, ajouter le beurre coupé en dés et lisser au mixer plongeant.

**La compote d'abricots** : 260g d'abricots secs, 38g de liqueur d'abricot. Faire bouillir les abricots à l'eau pendant 15 min. Les égoutter, ajouter la liqueur d'abricots et mixer finement le tout.

**Le montage** : couper en trois dans l'épaisseur le biscuit Sacher refroidi. Poser le cercle à mousse sur une plaque recouverte de papier cuisson, mettre un premier biscuit au fond le recouvrir d'une fine couche de compote d'abricot,, pocher dessus une couche de ganache. Poser le 2ème biscuit et recommencer l'opération compote-ganache. Terminer avec le dernier biscuit, lisser le dessus à la spatule avec le reste de ganache et bloquer au froid minimum 1 heure. Idéalement une nuit.

**Le glaçage et la finition** : 130g de chocolat à 70%, 260g de crème fleurette entière à 35%, 50g de miel neutre, 50g de beurre.

Fondre le chocolat au bain-marie, faire bouillir la crème avec le miel, réaliser une émulsion en 3 fois, ajouter le beurre à 35/40° lisser au mixer plongeant. Décercler la sachertorte, la poser congelée sur une grille elle-même posée sur un grand plat pour récupérer l'excédent de glaçage. Quand le glaçage est à 35/37° le verser sur le gâteau de manière à le recouvrir entièrement, lisser à la spatule. Facultatif : écrire au cornet Sachertorte ou simplement Sacher à la surface du gâteau.

La cuisine de Mercotte©2014  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)