

Mini tarta Sacher

Esta mini tarta abrirá el apetito de los más peques de la casa. Aprenderemos a hacer una clásica y esponjosa tarta Sacher con su mermelada de albaricoque.

Preparación

Para la masa Ponemos el chocolate a fundir al baño María. Ponemos en nuestro robot la mantequilla en pomada junto el azúcar y montamos. Incorporamos las yemas de huevo sin dejar de batir, una a una. Añadimos a nuestra mezcla el chocolate fundido. Mezcla la harina de repostería con la harina de almendras y agrégalas a la crema anterior a velocidad lenta. Monta las claras a punto de nieve e incorpóralas a nuestra masa a velocidad lenta. Vierte la mezcla en nuestro molde y hornea a 185°C durante 10 minutos. Baja la temperatura a 175°C y hornea durante 15 minutos más. Deja templar y desmolda. A continuación cortamos y retiramos la parte de arriba que no es uniforme de nuestro bizcocho. A continuación cortamos la tarta en dos partes y extendemos la mermelada de albaricoque en el interior. Tapa con la otra parte de bizcocho, pon encima de una rejilla y cubre con nuestra cobertura de chocolate. Reservar. Para la cobertura Fundimos el chocolate al baño María. En un cazo ponemos la nata y la mantequilla hasta derretir. Agregamos al chocolate y homogeneizamos. Ponemos en una manga pastelera y reservamos. Para el emplatado Colocamos nuestra mini tarta en una rejilla y echamos la cobertura por encima con la manga pastelera. Una vez esté todo cubierto, lo colocamos en un plato y servimos al gusto.

Ingredientes

Para la Masa

175 gr de azúcar

175 gr de mantequilla

7 huevos

175 gr de chocolate amargo

50 gr de harina de almendras

100 gr de harina

c/s Mermelada de Albaricoque

Para la cobertura

300 gr de chocolate de cobertura

100 gr de mantequilla

100 ml de nata líquida

Utensilios

Bandeja
Boles
Boles para baño María
Cazos
Cuchillos
Lenguas
Manga pastelera
Moldes para bizcochos
Robot de cocina
Rodillo
Varilla

Instructor destacado



Lukas

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD