

Tarta Sacher

Esta tarta es tan conocida y tan mitificada, que uno solo se imagina a un pastelero haciéndola en la cocina antigua del Hotel Sacher en Viena, y con un vals de música de fondo.

Pues no.

Puede salir de vuestra cocina y dejar satisfecho hasta el paladar más exigente. Es un poco laboriosa, pero admite la preparación el día anterior al evento que tengamos.

La verdad que es una tarta maravillosa, delicada y perfecta. Para su preparación utilicé los consejos del libro llamado *Chocolate —historia, arte, pasión—* de Nicoletta Negri y Denis Buosi.

Es la tarta preferida de Sara, mi hija mayor, y a ella se la dedico.

Receta

Ingredientes para la tarta base

60 grs. de cacao puro
150 grs. de harina de repostería
Un pellizco de sal
50 grs. de azúcar glas
165 grs. de azúcar refinado
120 grs. de mantequilla reblandecida
100 grs. de leche
4 huevos
2 cucharaditas de levadura Royal

Ingredientes para el relleno

Confitura de albaricoque

Ingredientes para el almíbar

100 grs. de azúcar
1 vaso pequeño de agua
Un chorrito de ron o del licor que nos guste

Ingredientes para la cobertura

200 grs. de chocolate fondant
200 ml. de nata líquida
70 grs. de mantequilla.

Preparación tradicional

1. Precalentar el horno a 180°, calor por arriba y por debajo.
2. Para preparar la tarta base, batimos la mantequilla con el azúcar glas una pizca de sal, añadimos el cacao puro, las yemas de una en una, y la leche.
3. Añadir la harina y la levadura espolvoreándola abundantemente —yo me ayudo de un colador—.

4. Montar a punto de nieve las claras de huevo con el azúcar refinado. Incorporar a la mezcla con movimientos envolventes.
5. Preparar un molde desmontable de 24 cm. untado con mantequilla —yo le pongo un papel parafinado engrasado a su vez y así luego es más fácil desmoldar—.
6. Verter la mezcla en el molde e introducirlo en el horno. Cocer unos 50 minutos.
7. Desmoldar y dejar que se enfríe en una rejilla.
8. Una vez frío, cortar horizontalmente en dos la tarta, mojarla con el almíbar y distribuir sobre ella la confitura, previamente calentada, filtrándola a través de un colador para que nos quede una textura muy fina.
9. Para preparar la cobertura ponemos la nata en un cazo. Cuando comience a hervir, retirar del fuego y echar el chocolate en trocitos para que se vaya derritiendo. Una vez derretido, agregar la mantequilla y batir bien para que quede todo correctamente mezclado. Esta cobertura se tiene que poner sobre el bizcocho cuando aún esté caliente, ya que es la forma de que toda la superficie quede como veis en la foto.
10. Dejar que solidifique y proceder al decorado que más os guste. Yo puse unas frutas del bosque y una chocolatina que fabriqué con plástico de burbujas, pero podéis optar por la más tradicional, que es meter un poco de chocolate blanco fundido en un cucurucho, hacerle una pequeña abertura y proceder a escribir la palabra Sacher muy finamente.

Preparación en Thermomix

1. Precalentar el horno a 180°, calor por arriba y por debajo.
2. Poner la mariposa en las cuchillas y montar las claras a vel. 3 ½ con 100 grs. de azúcar, durante 8 minutos. Retirar del vaso y verterlas en un cuenco grande y reservar.
3. Poner en el vaso bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar restante, y la sal. Pulverizar durante unos segundos en velocidad máxima. Agregar las yemas, la leche, la mantequilla derretida y batir a vel. 6, 5 segundos.
4. Verter esta preparación sobre las claras montadas y terminar de mezclarlo todo con las varillas suavemente con movimientos envolventes.
5. Preparar un molde desmontable de 24 cm. untado con mantequilla —yo le pongo un papel parafinado engrasado a su vez y así luego es más fácil desmoldar—.
6. Verter la mezcla en el molde e introducirlo en el horno. Cocer unos 50 minutos.
7. Desmoldar y dejar que se enfríe en una rejilla.
8. Una vez frío, cortar horizontalmente en dos la tarta, y mojarla con el almíbar con la ayuda de una cuchara. Para preparar el almíbar poner en el vaso el agua y el azúcar, programar 10 minutos, temp. 100°, vel. 1. Una vez haya terminado, añadir el licor y mezclar.
9. Rellenar con la mermelada. Es conveniente pasar por la Thermomix la mermelada del relleno unos segundos en velocidad progresiva 5-7-9, para que quede muy fina.
10. Colocar la rejilla con el bizcocho sobre un plato o una fuente. El plato se coloca debajo para que caiga el chocolate de la cobertura.
11. Cubrir con la cobertura de chocolate que se prepara de la siguiente manera: Poner la nata en el vaso y programar 5 minutos, temp. 100° velocidad 1. Cuando comience a hervir, sin parar la máquina, pero sin temperatura, echar el chocolate en trocitos por el bocal para que se vaya derritiendo. Una vez derretido, agregar la mantequilla y con cuidado ir aumentando la velocidad para que quede todo bien mezclado. Esta cobertura se tiene que poner sobre el bizcocho cuando aún esté caliente, ya que es la forma de que toda la superficie quede como veis en la foto.
12. Dejar enfriar en el frigorífico durante unas horas.

13. Proceder al decorado que más os guste. Yo puse unas frutas del bosque y una chokolatina que fabriqué con plástico de burbujas, pero podéis optar por la más tradicional, que es meter un poco de chocolate blanco fundido en un cucurucho, hacerle una pequeña abertura y proceder a escribir la palabra Sacher muy finamente.

¡¡¡Su-blime!!!