



Les envies de Maga



SACHERTORTE



INGRÉDIENTS

- 115g de chocolat noir
- 85g de beurre mou
- 55g de sucre en poudre
- 4 œufs, blancs et jaunes séparés
- 1 blanc d'œuf
- 70g de farine tamisée
- 2 pincée de sel

Pour le glaçage

- 5 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- 25 cl d'eau + 1 cuillère à soupe
- 15g de beurre
- 170g de chocolat noir
- 85g de sucre en poudre

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez et farinez un moule rond.

Faites fondre le chocolat au micro-onde et réservez.

Au batteur électrique, travaillez le beurre et le sucre en poudre en une crème légère et onctueuse. Incorporez le chocolat. Ajoutez les jaunes d'œufs 1 à 1 en battant.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige avec le sel. Incorporez 1 grosse cuillère de blancs en neige dans la crème au chocolat. Versez le reste des blancs en trois fois, en alternant avec la farine tamisée.

Versez dans le moule de cuisson et faire cuire pendant 45 minutes environ. Démoulez le gâteau sur une grille.

Faites fondre la confiture avec 1 cuillère à soupe d'eau à feu doux. Passez au chinois pour avoir une consistance lisse.

Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-onde.

Dans une casserole à fond épais, faire fondre le sucre avec le reste d'eau (25cl) à feu doux. Augmentez le feu et faire bouillir jusqu'à ce que le mélange atteigne 107°C. Plongez aussitôt le fond de la casserole dans de l'eau froide 1 minute.

Versez dans la préparation au chocolat et mélangez bien. Laissez refroidir quelques minutes.

Badigeonnez le gâteau de confiture tiède. En commençant par le centre, versez le glaçage au chocolat et

répartissez le d'un mouvement circulaire jusqu'aux bords.

A l'aide d'une spatule lissez les bords du gâteau. Laissez durcir toute la nuit. Vous pouvez le décorer à votre façon.