

---

# La torta Sacher

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**La torta Sacher è una delle più celebri ricette austriache.**

La torta Sacher, in tedesco Sachertorte, è una torta al cioccolato inventata da Franz Sacher, apprendista pasticciere alle dipendenze del principe Klemens von Metternich, allora cancelliere dell'Impero d'Austria. Il 9 luglio 1832, a Vienna, Franz Sacher realizzò la torta che porta il suo nome in occasione di un pranzo ufficiale, quando, a causa di un'improvvisa malattia del capocuoco, egli si trovò a dover preparare un dessert e lo fece utilizzando il cioccolato, da lui particolarmente amato. La torta Sacher viene servita tradizionalmente accompagnata con panna montata non dolce, assieme a una tazza di caffè o di tè. **Ingredienti** 120 g di burro ammorbidito 60 g di zucchero a velo 120 g di cioccolato fondente sciolto 6 tuorli 6 albumi 1 pizzico di sale 140 g di zucchero semolato 90 g di farina bianca 300 g di marmellata di albicocche **Per la glassa al cioccolato** 300 g di zucchero 120 g di acqua 250 g di cioccolato fondente **Tempo di preparazione** Due ore Mescolare a crema il burro con lo zucchero a velo e il cioccolato fondente. Aggiungere uno alla volta i tuorli. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero. Unire la farina e gli albumi al resto del composto e mescolare delicatamente. Versare il composto in una tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40-45 minuti. Una volta raffreddata, tagliare orizzontalmente la torta, creando due dischi. Quindi spalmare uno dei dischi con la marmellata di albicocche e coprirlo con l'altro disco. Infine ricoprire l'intera superficie con la marmellata. Per la glassa, fare bollire l'acqua con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso, mescolare e portare brevemente a temperatura fino a circa 110°. Indi coprire la torta con la glassa ed attendere che si asciughi. Servirla con della panna montata. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*