

Tourte Sacher

5 tourtes de 18 cm de diamètre, 4 cm

Recette

1,000 kg **de mélange viennois pour Sacher**
0,500 kg d'oeuf
0,200 kg d'eau
0,400 kg de beurre (liquide)
0,300 kg de couverture (liquide)
2,400 kg de masse
=====

Glacure Sacher

1,000 kg **de fondant viennois**
ca. 0,220 kg d'eau
0,400 kg de couverture (liquide)
1,620 kg de glacure Sacher
=====

Tempérer à 40 - 50° C

Durée de mélange 1 - 2 minutes
Température du four 170 - 180° C
Durée de cuisson 35 - 40 minutes



Fabrication

Mélanger brièvement l'oeuf, l'eau, le beurre liquide et le mélange viennois pour Sacher. Ensuite, incorporer la couverture liquide chaude et passer au mixeur à vitesse moyenne pendant env. 1-2 minutes. Répartir la masse sur 5 ronds de tourtes (diamètre: 18 cm, hauteur: 4 cm) et étaler de façon régulière. Cuire à four moyen, le soupirail ouvert. Retourner le fond de la tourte et laisser refroidir. Ensuite, couper au milieu dans le sens horizontal et étaler la confiture d'abricot. Abricoter la surface du fond de tourte rempli avec de la marmelade d'abricot chaude. Tempérer la glacure Sacher à 40 - 50° C et en glacer la tourte.