Gâteaux et desserts au chocolat

Sachertorte

4h05	30 min	35 min	3h	547
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Le bain-marie permet de faire fondre le chocolat sans l'abîmer. Il est également possible de le faire fondre au micro-ondes.
4. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le chocolat, le beurre fondu et la vanille, bien mélanger.
5. Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
6. Incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat.
7. Pour ne pas "casser" les blancs et obtenir une génoise légère, mélanger en soulevant les blancs à l'aide d'une cuillère en bois au lieu de remuer avec une cuillère. Incorporer la fariner en alternance.
8. Diviser la préparation en deux et la verser dans 2 moules beurrés.
9. On peut aussi faire cuire toute la génoise dans un seul moule et la couper en deux dans l'épaisseur une fois refroidie.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la génoise

- 200 g **Chocolat noir**
- 8 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 120 g **Beurre**
- 10 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 180 g **Sucre semoule**
- 120 g **Farine**
- 1 c. à café **Arôme naturel de vanille**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

- 150 g **Confiture d'abricots**

Ingrédients pour le glaçage

- 200 g **Sucre semoule**
- 90 g **Chocolat noir**
- 25 cl **Crème fraîche épaisse**

10 Faire cuire pendant 25 minutes.

11 Laisser tièdir avant de démouler.

Étape 2

Préparation du glaçage

1 Dans une casserole faire fondre le chocolat avec la crème et le sucre.

2 Remuer jusqu'à ce que le mélange devienne bien lisse et nappant.

Étape 3

Dressage du gâteau

1 Poser une génoise sur un plat, la napper de confiture d'abricots. Puis placer la seconde génoise par-dessus.

2 Napper le gâteau avec le chocolat fondu et égaliser avec une cuillère en bois.

3 Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures pour que le glaçage durcisse.

4 Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant de servir.