



## 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 farine 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.