

# Sachertorte

## Pour 12 personnes

### Pour le glaçage brillantissime :

6 feuilles de gélatine (12 g)  
100 ml d'eau  
170 g de sucre en poudre  
75 g de cacao en poudre non sucré  
90 ml de crème liquide entière

### Pour le biscuit Sacher :

200 g de [pâte d'amande](#)  
70 + 65 g de sucre en poudre  
5 jaunes d'œuf  
1 œuf entier  
  
2 blancs d'œuf  
50 g de chocolat noir  
50 g de beurre  
50 g de farine  
25 g de cacao en poudre non sucré

### Pour la purée d'abricots :

240 g d'abricots secs  
35 ml de nectar d'abricot

### Pour la ganache :

150 g de chocolat noir  
235 g de crème liquide entière  
25 g de miel  
50 g de beurre

Préchauffez le four à 180°C.

La veille: Préparez le biscuit: Préparez votre pâte d'amande, ça prend 15 minutes et c'est bien meilleur que celle du commerce (voir la recette [ici](#) chez Christelle). Ajoutez-y 70 g de sucre en poudre et mélangez avant d'incorporer les jaunes d'œuf un par un puis l'œuf entier en mélangeant bien entre chaque.

Montez les blancs en neige, quand ils commencent à mousser, versez petit à petit les 65 g de sucre en poudre sans cesser de fouetter.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre laissez un peu refroidir avant d'y incorporer une partie des blancs (une grosse cuillère à soupe). Versez ce mélange dans celui à la pâte d'amandes. Incorporez ensuite la farine et le cacao, puis le restant des blancs d'œufs.

Beurrez un cercle à pâtisserie déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et versez la pâte à l'intérieur. Enfourez pendant 20 minutes à 180°C (Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre. Elle doit ressortir sèche). Démoulez et laissez refroidir le biscuit sur une grille.

Préparez la purée d'abricots: Faites cuire les abricots secs 15 minutes dans de l'eau bouillante, puis égouttez-le et mixez-les avec le nectar d'abricots.

La ganache: Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Faites bouillir la crème et le miel, puis versez-les sur le chocolat, en trois fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Ajoutez ensuite le beurre en morceaux.

Montage: Coupez le biscuit Sacher en trois, dans la hauteur. Placez un premier biscuit au fond de votre cercle et recouvrez-le avec la moitié de la purée d'abricot et la moitié de la ganache. Placez un deuxième biscuit par dessus et rebelote pour la purée d'abricot et la ganache et pour finir déposez le dernier biscuit avant de mettre le tout au congélateur pour la nuit.

Le lendemain: Préparez le glaçage. Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide afin de la ramollir. Versez tous les autres ingrédients dans une casserole, mélangez-les et faites bouillir une minute. Coupez le feu et incorporez la gélatine, mélangez pour bien la dissoudre et laissez refroidir quelques minutes.

Sortez le gâteau du congélateur, retirez le cercle à pâtisserie et placez-le sur une grille, avec un récipient en dessous afin de récupérer le glaçage qui va couler et versez le glaçage sur le gâteau.