



CONSEJO
Para cortar la tarta sin que se despedace, usar un cuchillo cebollero previamente sumergido en agua caliente.

Menor tiempo de cocción y mejor textura.

Con Optima Bakery sabor mantequilla, se logra mantener el sabor de la receta original y la humedad en el interior del bizcocho.

TARTA SACHER

Para 2-3 tartas de 18 cm de diámetro

INGREDIENTES

- 130 g** azúcar glas
- 100 g** harina de fuerza T45
- 430 g** mazapán 50%
- 210 g** yemas de huevo
- 150 g** huevos enteros
- 250 g** claras de huevo
- 130 g** azúcar glas
- 50 g** cacao en polvo
- 100 g** cobertura 70%
- 82 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 18 g de agua o 100 g de mantequilla

PARA LA COBERTURA

- 250 g** de nata 35% MG
- 250 g** Optima Bakery
- 500 g** cobertura de chocolate negro 60%

PASO A PASO

1. En la montadora, con el accesorio varillas, aflojar el mazapán incorporando las yemas y los huevos enteros uno a uno. Añadir 130 g de azúcar glas y montar a lazo.
2. Tamizar el cacao con la harina y fundir la cobertura con Optima Bakery sabor mantequilla previamente diluido en agua y fundido.
3. Incorporar una pequeña parte de las claras montadas al preparado anterior. Verter en la mezcla del mazapán con los huevos y las yemas.
4. Incorporar el resto de ingredientes secos y, luego, el resto de las claras.
5. Verter en moldes de bizcocho engrasados y cocer a 180 °C durante 40-50 minutos.
6. Para preparar la cobertura, diluir Optima Bakery con la nata, fundir a 40-45 °C y mezclar con la cobertura de chocolate.
7. Colocar el Sacher sobre una rejilla y bañarlo con la cobertura caliente y fluida. Retirar el exceso con una espátula.

 **-26% GRASAS SATURADAS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	MANTEQUILLA
Valor energético	1.524 kJ / 365 kcal	1.524 kJ / 365 kcal
Grasas	19,5 g	19,5 g
de las cuales saturadas	5,3 g	7,1 g
Hidratos de carbono	36 g	36 g
de los cuales azúcares	31 g	31 g
Fibra	4 g	4 g
Proteínas	9 g	9 g
Sal	2 g	2 g