

Gâteau au chocolat façon Sacher

Une variante du célèbre gâteau autrichien : un délicieux gâteau au chocolat garni de confiture d'abricots et nappé d'une couche de glaçage au chocolat.

environ 12 parts



difficile

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à manqué ou à charnière démontable de 26 cm de Ø
papier cuisson
1 couteau à pain
1 spatule maryse

Pour le glaçage:

150 gr. de chocolat noir
12 c. à c. d'huile végétale

Pour la pâte:

150 gr. de chocolat noir
4 blancs d'oeuf
1 gr. de sel
150 gr. de beurre pommade (mou)
125 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
2 oeufs
4 jaunes d'oeufs
150 gr. de farine de blé
1 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker
15 gr. de cacao en poudre

Pour fourrer:

6 c. à s. de confiture d'abricots

- 1 Déposez une feuille de papier cuisson dans le fond du moule et placez la charnière ou beurrez et farinez-le. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Placez les blancs en neige dans un récipient avec le sel, puis montez-les en neige ferme.

- 3 Dans un second récipient, battez le beurre puis ajoutez le sucre et le sucre vanillé. Travaillez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Versez le chocolat fondu et mélangez bien. Incorporez successivement les œufs entiers et les 4 jaunes (toutes les 30 sec.). Mélangez la farine, la levure chimique et le cacao. Ajoutez à la préparation en 2 temps et mélangez bien. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige.

- ④ Versez la pâte dans le moule et répartissez uniformément. Placez dans le tiers inférieur du four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- ⑤ Placez le gâteau sur une grille. Laissez tiédir 10 min. puis démoulez-le et renversez-le sur une grille recouverte de papier cuisson. Laissez refroidir env. 2 heures.
- ⑥ Retirez le papier ayant servi à la cuisson. A l'aide d'un couteau à pain, coupez le gâteau en deux disques dans son épaisseur. Étalez la moitié de la confiture d'abricots sur un disque. Superposez avec le second, pressez légèrement puis étalez le reste de confiture.
- ⑦ **Pour le glaçage :**
Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie à feu doux avec l'huile.
- ⑧ Versez le glaçage sur le gâteau en partant du centre puis étalez uniformément. Laissez prendre.