

Mini tartes Sacher

La tarte Sacher, un grand classique de la pâtisserie autrichienne décliné ici en parts individuelles.

environ 12 pièces    Moyen  up to 80 Min.



- 1 Beurrez et farinez la plaque à muffins. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :
Hachez grossièrement le chocolat puis faites le fondre au bain-marie et à feu doux. Laissez refroidir quelques instants.
- 3 Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Dans un récipient, montez les blancs en neige très ferme.
- 4 Dans un 2nd récipient, battez le beurre (ou la margarine) en pommade au batteur électrique. Ajoutez successivement le sucre, le sucre vanillé et battez jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- 5 Incorporez les jaunes d'œufs et travaillez à vitesse rapide. Ajoutez le chocolat fondu et la chapelure, mélangez bien à vitesse moyenne. Incorporez délicatement les blancs en neige sans les écraser.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
1 poche à douille avec embout étoilé (diam. 8 mm)
papier cuisson

Pour la pâte:

150 gr. de chocolat noir
4 blancs d'œuf
160 gr. de beurre (ou de margarine)
160 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
4 jaunes d'œufs
100 gr. de chapelure

Pour la garniture:

3 c. à s. de confiture d'abricots

Pour le glaçage:

60 gr. de sucre
90 ml d' eau
200 gr. de chocolat noir

Pour la décoration:

50 gr. de chocolat noir
100 ml de crème fraîche liquide
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 c. à c. de cacao en poudre

- ⑥ Versez la pâte dans les moules à muffins. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- ⑦ Laissez refroidir les tartes dans les moules pendant env. 10 min. Démoulez en les renversant sur une grille recouverte de papier cuisson et laissez refroidir.
- ⑧ Coupez chaque tarte dans son épaisseur. Sur chaque partie inférieure, étalez de la confiture d'abricots. Superposez l'autre moitié et placez sur la grille.

⑨ **Préparation du glaçage :**

Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète. Retirez du feu et laissez refroidir 5 min. Hachez grossièrement le chocolat et ajoutez-le au sirop. Mélangez jusqu'à dissolution complète et obtention d'un glaçage fluide et brillant.

- ⑩ A l'aide d'une cuillère à soupe, recouvrez les mini-Sacher de ce glaçage, puis laissez prendre.

⑪ **Décoration :**

Placez 50 g de chocolat noir dans un sac congélation. Fermez-le bien. Portez une casserole d'eau à ébullition, puis retirez du feu. Placez le sachet dans la casserole et laissez fondre le chocolat. Coupez un des coins du sachet. Dessinez des décors sur une feuille de papier cuisson. Laissez prendre.

- ⑫ Montez la crème fraîche en chantilly, avec le sucre vanillé et le cacao en poudre. Versez la chantilly dans une poche à douille. Surmontez chaque tarte d'un peu de chantilly.

- ⑬ Placez au frais et ajoutez les décors en chocolat avant de servir. Selon votre convenance, saupoudrez de cacao en poudre.

Conseils

- Vous pouvez conserver les mini-Sacher jusqu'à 5 jours, bien emballées.
- Si le glaçage au chocolat est trop épais, fluidifiez-le en ajoutant de l'eau chaude jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Vous pouvez également ajouter 1 à 2 c. soupe d'eau de vie au glaçage.