

## Ingredientes

### Biscuit Sacher

175g	Farinha De Trigo
250g	Açúcar Refinado
125g	Ovos
200g	Gemas De Ovos
300g	Claras De Ovos
250g	Chocolate Meio Amargo
250g	Manteiga Sem Sal
175g	Farinha De Amêndoa
15g	Arti F Arti F

### Recheio de Damasco

600ml	Água
150g	Açúcar Refinado
500g	Damasco

### Montagem

300g	Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier
------	---



## Modo de Fazer

## **BISCUIT SACHER**

01. Colocar na batedeira a manteiga e 175g de açúcar refinado e bater em velocidade alta (velocidade 3) até obter um creme esbranquiçado.
02. Adicionar os ovos e as gemas aos poucos e continuar batendo até obter um creme leve e fofo.
03. Derreter o chocolate, misturar ao creme. Reservar.
04. Peneirar a farinha de trigo, a farinha de amêndoas, o Arti e misturar. Adicionar ao creme e misturar até ficar homogêneo.
05. Colocar as claras na batedeira e bater e em velocidade alta (velocidade 3). Adicionar o restante do açúcar refinado (75g) em 3 etapas. Bater até obter consistência firme.
06. Adicionar as claras batidas à mistura anterior e mexer cuidadosamente para não perder a leveza.
07. Colocar a massa em formas redondas (18 cm diâmetro x 4 cm altura), previamente untadas (400 g de massa em cada forma).
08. Fornear a 190°C em forno de lastro por aproximadamente 35 minutos. Reservar.

## **RECHEIO DE DAMASCO**

01. Colocar a água em uma panela e levar ao fogo até fervura.
02. Desligar o fogo e adicionar o damasco. Tampar a panela e deixar de molho por 1 hora.
03. Bater o damasco com a água no liquidificador até obter um purê.
04. Voltar o purê de damasco para a panela, adicionar o açúcar refinado e misturar.
05. Levar ao fogo alto até fervura. Abaixar o fogo e cozinhar mexendo sempre até obter um purê de consistência firme ou observar até que boa parte da água já tenha evaporado.
06. Deixar esfriar e reservar na geladeira.

## **MONTAGEM**

01. Cortar os biscuits ao meio e regar as duas partes com a calda.
02. Espalhar o recheio de damasco em uma das metades do biscuit (150g de recheio).
03. Colocar outra metade do biscuit sobre o recheio.
04. Cobrir cada torta com uma fina camada de recheio de damasco (75g de recheio).
05. Aquecer o Chocolatier ChocoNut em banho-maria ou microondas até obter consistência desejada.
06. Cobrir as tortas com o Chocolatier ChocoNut. Deixar secar.
07. Decorar utilizando o Chocolatier ChocoNut para escrever "Sacher" sobre a torta.

## **Dicas**

- O recheio de damasco, após um dia na geladeira, melhora a sua consistência para aplicação.

## **Rendimento / Quebra**

4 Unidades de 625 g

## **Validade Sugerida**

96 horas

## **Equipamentos**

Forno
Batedeira
Fogão
Espátula
Colher
Panela
Balança
Assadeiras Lisas
Faca
Tigela
Forma Redonda

### Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	215	11
V. Energético (kJ)	893 kJ	11
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	45	2
Açúcares (g)	2.7 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	12	24
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	5.2	26
Gorduras trans (g)	0	0