Sacher Torte? Con l’olio extravergine di oliva, ovviamente …

Cosa si fa un pomeriggio di pioggia, dopo la scuola? Quando la nostalgia per le vacanze finite serpeggia sia nello spirito che nello stomaco? Ma sì, cuciniamo il nostro dolce preferito: “La Sacher Torte”.

Il mio piccolo uomo ha scoperto questa meraviglia quest’estate a **Vienna**. Ci siamo messi d’impegno e abbiamo provato diverse pasticcerie, ovviamente non ci siamo fatti mancare quella originale prodotta dal Sacher Hotel. **La più buona?** La bontà dipende anche dalla situazione in cui ci troviamo ad assaggiare una cosa… volete mettere una bella giornata di sole, 3 ore di sci sulle gambe, le guance rosse dal freddo e una fetta di torta davanti? Sicuramente una gustosissima ricompensa! Insomma la Sacher ormai non ci abbandona più…



Quando andiamo al rifugio???

E pensare che, come spesso accade per le grandi invenzioni, questa torta è nata casualmente, dalle mani di un giovane apprendista cuoco, **Franz Sacher**. Una sera, era il 1832, alla corte del Principe Metternich a Vienna era prevista un' importante cena e il capo cuoco si ammalò.

Che fare? L'allora sedicenne Franz dovette arrangiarsi a preparare da solo il dessert, e decise di lanciarsi in una torta al cioccolato, speziata, farcita di marmellata di albicocche e ricoperta con una ricca glassa. Gli ospiti del potente cancelliere austriaco rimasero così estasiati da tale golosità, che battezzata con il nome del suo creatore, la fecero diventare presenza indispensabile sulle ricche tavole dell'alta società europea. Poteva mancare sulla nostra?

Oggi, anche se la ricetta originale è custodita gelosamente dagli eredi di Franz Sacher, sono state elaborate moltissime varianti della torta. E così io e il mio piccolo chef abbiamo creato **la nostra** … e mettiamo in conto che l'idea del dolce è stata una **scelta improvvisa**: che le uova in frigo erano tre invece di sei…. che la cioccolata a disposizione era soltanto 200gr,…..e che preferiamo **l'olio** al burro, ormai lo sapete, vero? E quale ricetta meglio si adatta a tutte queste congiunture?

Vi svelerò il mio **ever green**…. ovvero la ricetta della **torta alla yogurt**, camuffata da Sacher. Mettiamoci, inoltre, che allo chef piace molto di più la **marmellata di fragoline di bosco** che quella di albicocche…….Insomma Franz Sacher non ce ne voglia, ma noi abbiamo creato **la nostra Original Sacher Torte**….

Avrai bisogno di:

3 uova

100 gr cioccolato fondente

1 vasetto yogurt

2 vasetti di zucchero (usate il vasetto di yogurt come dosatore)

3 vasetti di farina

1 bustina di lievito

per la farcitura:

1 cucchiaio di miele

100 gr cioccolato fondente

1 barattolo di marmellata

Come si fa:

La preparazione della torta è piuttosto semplice: rompere le uova, aggiungere lo yogurt, riempire il vasetto 2 volte con lo zucchero e montare il composto. Aggiungere poi 3 vasetti riempiti con la farina, ed unirla al composto setacciandola. Unire anche mezzo vasetto di olio. Sciogliere a parte a bagnomaria il cioccolato e poi aggiungerlo al resto dell'impasto. Infine unire lentamente la bustina magica: il lievito.



Difficile resistere alla tentazione di mangiare la marmellata a cucchiaiate!!!

Versare il composto in una teglia e farlo cuocere in forno per circa 30 minuti a 180°. Una volta cotta, tagliarla in due formando due strati. Spalmare su entrambe le parti superiori

di marmellata e ricomporre la torta. Sciogliete il cioccolato con il miele e ricoprite la torta.

Prendetene una bella porzione e gustatela lentamente! E non dimenticate che questa è anche più **sana**: c’è **l’olio extravergine di oliva**!

