

Sachertorte {Gâteau au chocolat et confiture d'abricots}

Pour 8 personnes / Préparation : 30 min / Repos : 30 min / Cuisson : 30 min / Prix : €€ / Difficulté : ●●●

Ingrédients

- Pour le gâteau
 - 200 g de chocolat noir
 - 125 g de beurre
 - 8 jaunes d'œufs
 - 120 g de sucre en poudre
 - 10 blancs d'œufs
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - 150 g de farine
 - 1 pot de confiture d'abricots
- Pour le glaçage
 - 155 g de chocolat noir
 - 100 g de sucre glace
 - 10 cl de crème liquide
 - 1 jaune d'œuf

Matériel

- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 batteur électrique
- 1 moule à manqué
- 1 spatule

Préparation

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Préparez le gâteau. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux. Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez le chocolat fondu en continuant de battre.

Montez les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez le sucre vanillé. Ajoutez à la préparation chocolatée la farine puis, délicatement, les blancs d'œufs en neige afin que la pâte soit très aérée.

Versez la préparation dans le moule préalablement beurré et fariné. Faites cuire le gâteau 30 min au four. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau à l'aide de la pointe d'un couteau : la lame doit ressortir propre. Laissez refroidir au moins 30 min dans le moule.

Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur. Garnissez-le généreusement de confiture d'abricots avant de le refermer.

Préparez le glaçage. Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat avec le sucre glace et la crème liquide à feu doux.

Hors du feu, ajoutez au glaçage le jaune d'œuf. A l'aide d'une spatule, lissez le glaçage au chocolat sur le gâteau avant qu'il ne durcisse. Laissez refroidir avant de déguster.