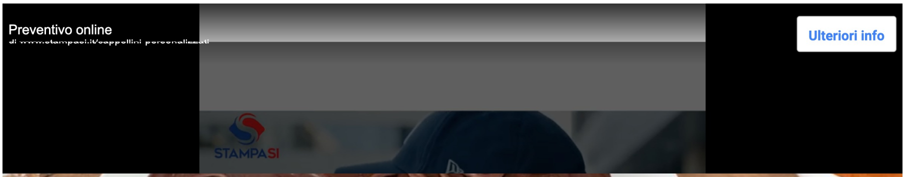
/ Ricette / Dolci

# Torta Sacher

Benedetta Rossi

La ricetta della torta Sacher, un dolce classico delizioso e molto elegante, perfetto come dessert di fine pasto in occasioni speciali.

COMPLEANNO | CREATIVE | DOMENICA | SFIZIOSE


Preventivo online
di www.stampasi.it/cappellini personalizzati
Ulteriori info

Stagione Tutte le stagioni

Ingredienti 12

Facilità standard

Pronto in 55 minuti

★★★★☆ 372 voti 141

Le vostre foto (13)

Chi non la conosce? La **torta Sacher** è forse la **torta al cioccolato** più famosa e amata al mondo! Si dice che la ricetta originale — top secret — sia custodita con cura, in cassaforte, a Vienna. Ma di certo questo non ci impedisce di provare a realizzare in casa una nostra versione della **sachertorte**. Con un po' di attenzione e qualche piccolo accorgimento verrà deliziosa e anche bella da vedere!

## Torta Sacher: ricetta facile e golosa

La mia ricetta non si discosta troppo da quella classica, ma come sempre mi piace semplificare e rendere il procedimento alla portata di tutti. Per prima cosa realizzeremo l'impasto, un morbido pan di Spagna al cioccolato fondente, utilizzando solo ciotola e fruste elettriche.

C'ERA una Volta le favole di Benedetta
Ascolta il mio podcast di favole per bambini

La farcitura sarà quella tradizionale, a base di confettura di albicocche, che spalmeremo sia all'interno della torta, sulla base, sia sulla superficie.

Infine faremo la ganache per la copertura, utilizzando della panna fresca che scalderemo in un pentolino e in cui faremo sciogliere un po' di cioccolato fondente tritato.

L'unico accorgimento sarà poi versare subito la ganache sulla nostra **torta**

**Sacher** (che nel frattempo si sarà del tutto raffreddata) ed essere abbastanza rapidi nello spalmarla sulla superficie, perché tenderà a solidificarsi. Infine, decoreremo la torta con la scritta "Sacher". Non preoccupatevi se non verrà perfetta: sarà comunque la vostra "firma"!

Scommetto che vi è venuta voglia di provare a realizzare questo dolce classico e intramontabile… forza, vediamo insieme come fare la **sachertorte**, e se la provate poi fatemi sapere com'è andata!

Potrebbe interessarti anche: MINI SACHER — RICETTA SENZA UOVA E SENZA BURRO, TORTA DELLA SUOCERA AL CIOCCOLATO

| Preparazione | Cottura | Tempo totale |
|---|---|---|
| 20 minuti | 35 minuti | 55 minuti * |

*+15 minuti di riposo in frigo

*+15 minuti di riposo in frigo

FATTO IN CASA da Benedetta
IN CUCINA CON LA FRIGGITRICE AD ARIA
nuove
MONDADORI

In cucina con la friggitrice ad aria
200 nuove ricette veloci e leggere
Guarda tutti i miei libri ›

## Ingredienti

Dosi per

6 + −

persone

**PER IL PAN DI SPAGNA**

| | |
|---|---|
| **90 g** | burro<br>morbido |
| **25 g** | zucchero a velo |
| | sale fino<br>q.b. |
| **1 cucchiaino** | estratto di vaniglia |
| **4** | uova |
| **100 g** | cioccolato fondente<br>fuso |
| **120 g** | zucchero |
| **90 g** | farina 00 |

**PER LA FARCITURA**

| | |
|---|---|
| **200 g** | confettura di albicocche |

**PER LA GANACHE**

| | |
|---|---|
| **150 ml** | panna fresca |
| **250 g** | cioccolato fondente<br>tritato |

**PER DECORARE**

| | |
|---|---|
| **30 g** | cioccolato fondente<br>fuso |

☐ Inviami lista della spesa ☐ Copia lista negli appunti

## Gli utensili di Benedetta

**Spatola in silicone 28cm grigio scuro**
Spatola leccapentole grigio scuro in silicone alimentare igienico. Ideale per raccogliere creme, composti e impasti morbidi.
**€ 7,90 - Compra ora**

**Casseruola 16cm con coperchio**
16 cm di diametro, in alluminio forgiato 100% riciclabile e con rivestimento ceramico antiaderente a base d’acqua, privo di metalli pesanti. Ideale per cottura a induzione o a gas.
**€ 39,90 - Compra ora**

**Frusta in silicone 32cm**
Frusta da cucina con impugnatura in acciaio inox 430 e 8 fili rivestiti in silicone alimentare resistente fino a 230 °C. Facile da pulire, può essere riposta nei cassetti o appesa grazie al pratico anello.
**€ 12,90 - Compra ora**

Pubblicità

# Preparazione

Come fare: Torta Sacher

Modalità Passo passo

Mostra foto

1. In una ciotola uniamo il burro, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e iniziamo a mescolare con le fruste elettriche.
2. Aggiungiamo l’estratto vaniglia e mescoliamo ancora.
3. Separiamo i tuorli dagli albumi, mettendo direttamente i tuorli nella ciotola col burro. Incorporiamo i tuorli mescolando con le fruste elettriche.
4. Aggiungiamo ora il cioccolato fondente sciolto e mescoliamo per ottenere un composto omogeneo.
5. In una ciotola montiamo a neve gli albumi e aggiungiamo lo zucchero.
6. Uniamo gli albumi montati al composto un po’ alla volta e mescoliamo delicatamente.
7. Aggiungiamo ora la farina setacciata e incorporiamola mescolando con una spatola o cucchiaio.
8. Versiamo il nostro impasto in uno stampo a cerniera da 22 cm, imburrato e infarinato, foderato con carta forno sul fondo. Livelliamo la superficie.
9. Inforniamo e cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 160 °C per circa 35 minuti, oppure in forno statico a 170 °C per lo stesso tempo.

Pubblicità

⑩ Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente, poi togliamo la torta dallo stampo, stacchiamo la carta forno dal fondo e sistemiamo la torta su un piatto.

⑪ Con un coltello affilato e seghettato, tagliamo a metà la torta.

⑫ Spalmiamo sulla base 100 grammi di confettura di albicocche e poi ricopriamo con l'altra metà. Distribuiamo ora su tutta la torta gli altri 100 grammi di confettura.

⑬ Prepariamo la ganache di copertura. In un pentolino facciamo scaldare la panna fresca, togliendola dal fuoco quando è vicina al bollore.

⑭ Aggiungiamo il cioccolato fondente tritato e facciamolo sciogliere mescolando con una frusta a mano.

⑮ Ora sistemiamo la torta su una gratella e ricopriamola con la ganache, aiutandoci con un coltello a lama liscia.

⑯ Infine, sempre con il cioccolato fondente in una sac à poche a beccuccio stretto e liscio, realizziamo la scritta "Sacher" sulla superficie.

⑰ Prima di gustarla, lasciamo la nostra torta sacher in frigo per almeno 15 minuti, per farla raffreddare e rassodare.

⑱ Eccola pronta da gustare!

## Come gustare la sachertorte

Mi raccomando: appena fatta, mettiamo in frigo la **torta Sacher** per almeno 15 minuti. Poi potremo gustarla in tutta la sua dolcezza e golosità, sia come dolce da accompagnare al tè o caffè pomeridiani, sia come dessert di fine pasto, magari accompagnata da un ciuffo di panna montata non zuccherata. Vedrete, conquisterà tutti con il suo connubio delizioso tra cioccolato fondente e marmellata di albicocche.

Ingredienti ALBICOCCHE CIOCCOLATO PANNA

Presente in COMPLEANNO CREATIVE DOMENICA SFIZIOSE

Stampa

Pubblicità

## Valuta la ricetta

3.84 ★★★★☆
372 voti

★ 1 ★★ 2 ★★★ 3 ★★★★ 4 ★★★★★ 5

## Commenti (141)

Scrivi un commento

**Letizia**

Ciao, ho seguito tutti i passaggi, ma purtroppo il pan di spagna mi è rimasto basso e non è possibile tagliarlo a metà per mettere la marmellata...hai qualche trucchetto per la prossima volta?

27 Luglio 2025 Rispondi

> **Benedetta Rossi**
> Ciao Letizia, per la prossima volta ti consiglio di verificare che le uova siano montate bene, che l'impasto sia spumoso e di aver usato uno stampo delle giuste dimensioni 😘
> 28 Luglio 2025 Rispondi

**Iolanda**
Ciao Benedetta, aumentando la dose per 9 persone il diametro della tortiera di quanto dovrebbe essere? Grazie
13 Marzo 2025 Rispondi

Mostra tutti i commenti

## Metti in tavola anche

‹ ›

Torte

### Sacher senza uova

**Redazione**

1 ora, 11 ingredienti ★ 4.35 💬 5

Fatto in casa per voi Torte

### Sachertorte di Benedetta

**Redazione**

1 ora e 5 minuti, 11 ingredienti ★ 5

## Fatte in casa da voi

Adelaide Tiritan
29 Marzo 2021

Valeria
23 Maggio 2021

Francesca
3 Ottobre 2022

CHIARA
7 Maggio 2023

Mostra tutte le foto

Carica la tua foto

Pubblicità

FATTO IN CASA da Benedetta

© 2025 Fatto in Casa da Benedetta Srl - P.Iva 02426230443