



## Torta Sacher facilissima



### Ingredienti

- 1 confezione di Torta al Cioccolato
- 100 g di Confettura di albicocca
- 180 g di Cioccolato fondente
- 125 g di Panna liquida

### Preparazione

1. Preparate la torta come riportato sulla confezione. Lasciatele raffreddare completamente, prima di sformarla capovolgendola su un piano. Tagliate la torta in due dischi, utilizzando un coltello dalla lama lunga. Distribuite sul primo disco metà dose di confettura di albicocche e spargetela con una spatola su tutta la superficie. Coprite con il secondo disco e rivestite anche questo di confettura in modo uniforme. Trasferite la torta su una gratella e occupatevi della ganache: fate scaldare la panna in un pentolino e portatela a sfiorare il bollore, poi unitevi il cioccolato, mescolate con una frusta e amalgamate il tutto. Distribuite la ganache sulla torta e glassatela aiutandovi con una spatola. Fate ora rassodare la torta in frigo per circa 20 minuti. Servite con panna montata.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri



4 4 persone