

# Hornos Multifunción con PlusSteam

Con un Plus de Vapor

## #unartapara

1 de mayo  
«Sacher Torte»



### Ingredientes

---

#### Bizcocho:

- . 150 gramos de chocolate negro
- . 120 gramos de azúcar
- . 120 gramos de azúcar glas
- . 150 gramos de mantequilla
- . 150 gramos de harina
- . 6 huevos grandes
- . Esencia o una vaina de vainilla
- . Confitura de albaricoque para el relleno

#### Glaseado:

- . 225 g de azúcar
- . 175 g de chocolate negro
- . 150 ml de agua

### Elaboración

---

#### Bizcochos




1. Preparar un molde de 25 cm de diámetro desmontable untándolo con mantequilla y espolvoreándolo con harina. Dejarlo listo y apartado. Precalentar el horno a 180 °C
2. Batimos el azúcar glas con la mantequilla blanda hasta conseguir una mezcla cremosa y homogénea
3. Añadir la vaina de vainilla o una cucharadita de esencia de vainilla para darle sabor al bizcocho.



 **AEG**



## Elaboración (2)

4. Separamos las yemas de las claras, añadiendo las yemas a la mezcla anterior integrándolas bien, y apartamos las claras para luego
5. Ponemos el chocolate a derretir al baño María y una vez derretido dejamos que se enfríe
6. Mezclamos las claras de huevo con una pizca de sal y el azúcar normal a punto de nieve.
7. Incorporamos, con una varilla manual mezclando muy suavemente, primero las claras a punto de nieve; una vez incorporadas añadimos el chocolate y una vez incorporado este añadimos el harina tamizada poco a poco hasta conseguir una masa homogénea, suave y aireada. Paciencia.
8. Volcamos la mezcla en el molde preparado en el paso 1. Hornear en el nivel 2 del horno AEG PlusSteam a 180 °C usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado y 150 ml de agua en la cavidad y dejamos hornear durante 40 minutos. Antes de sacarlo hay que pincharlo para ver si ya está hecho por dentro y si es así, lo dejamos enfriar sobre una rejilla.
9. Cuando esté bien frío igualamos la parte superior y le damos la vuelta. Cortamos el bizcocho por la mitad y entre medias de los dos pisos echamos una generosa cantidad de confitura de albaricoque dándole el suficiente cuerpo y limpiando lo que rebose por los lados al montar los dos pisos.

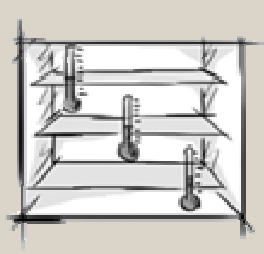
### Cobertura de chocolate y montaje

1. Calentamos en un cacito el agua y el azúcar hasta que rompa a hervir manteniendo luego a fuego medio mientras removemos unos minutos hasta formar un almíbar que dejaremos reposar
2. Derretimos en otro recipiente el chocolate negro 70% de cacao y una vez templado el almíbar agregamos el chocolate fundido removiendo bien para conseguir una mezcla suave y homogénea.
3. Colocamos el bizcocho sobre una rejilla en alto con papel de aluminio debajo y vertemos el glaseado por encima desde el centro dejando que la gravedad actúe hasta cubrir la superficie y los laterales.
4. Dejamos que cuaje inicialmente al aire y luego colocamos en un recipiente para meter en la nevera un par de horas.

### Utilización de la función vapor «PlusSteam»



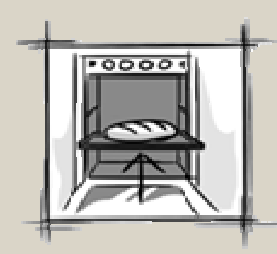
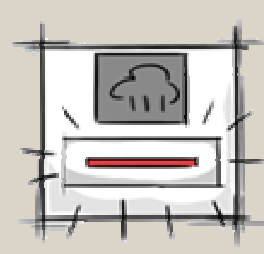
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la tarta a hornear