



## Sacher Torte



### Pan di Spagna al cacao

Per Pan di Spagna Gluten free 1 kg

Uova 800 g

Acqua 200 g

Cacao 100 g

Montare in planetaria con frusta a fili grossi ad

alta velocità per 8-10 minuti. Versare negli

stampi. Cottura: 30 minuti a 180°C.



### Allestimento Torte

Pan di Spagna al cacao 3 dischi

Farcitura Albicocca q.b.

Copertura Pinguino Fondente q.b.

Tagliare il Pan di Spagna in 3 parti formando  
3 dischi dello spessore di circa 2-3 cm.

Spalmare un sottile strato di Farcitura Albicocca

sulla superficie di ciascun disco. Ricomporre la Torte ricoprendola interamente con la Copertura Pinguino

Fondente precedentemente fusa alla temperatura di 50-60°C.