

COME RICOSTRUIRE UNA SACHER INFRANTA

Qualcuno di voi si potrebbe chiedere:

- ma perché “infranta”?!?!
..oppure:
- ma perché “ricostruire”?!?!..

..e mmò ve lo spiego io:

Era il compleanno della mia Compagna, e Lei, la sera prima mi confidò:

“..mmh, mi piacerebbe tanto avere una Sacher, domani per il mio compleanno!!..”

..io registrai ma non manifestai la decisione presa di nascosto nelle mie brame: quella di alzarmi di buonora la mattina seguente e di partire in missione, alla ricerca della Sacher..ppiù bbuona!!

La mattina seguente, mi recai presso la pasticceria di Verona che maggiormente sembrava rispondere questi requisiti (in una via centrale, conosciuta da molti, di fronte ad una caffetteria oramai storica a due passi dalla Fnac, dove avrei preso anche un pensierino per la mia Lady)

1. Acquisto la “prelibatezza” (21€ x diametro 21cm..)
2. la porto a casa
3. la lascio stemperare
4. e appena Lei si alza..ZAC: ecco la torta!!
5. ..apriamo
6. ..scartiamo
7. ..candeline
8. ..l'assaggio:.....GASP! E RIGASP!!!!

La Sacker aveva una crema nocciola con base alcolica (non identificabile al gusto..) anziché MARMELLATA DI ALBICOCHE!!!!

INCREDIBILE A CREDERSI, NON A FARSI..!!

A questo punto si aprivano due possibilità:

1. gettarla!



..un peccato..no??!...:-)..sarebbe bellina a vedere..

2. Ricostruirla: onestamente, la pasta da forno, al cioccolato interna non era male, il resto sì!

“TUTORIAL”

Passiamo dunque alla fase operativa (premetto che non sono un pasticciere...;p)

1. rimuoviamo la copertura di cioccolato (cioccolato?!?...mah..?)



2. rimuoviamo la “crema” (..BRRR!!!) da sopra e dal centro)



3. sostituiamo la crema centrale e superiore con MARMELLATA DI ALBICOCOCHE!!!!(!!!)



4. applichiamo la copertura al cacao (io uso quello biologico, voi fate un po' come volete;)



5. ecco il risultato: non bellissimo dal punto di vista estetico, ma vi assicuro che al palato invece...:-)

