 **Sachertorte**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :
- 150 g de chocolat noir amer
- 100 g de farine tamisée
- 100 g de sucre en poudre
(vanillé pour moi)
- 80 g de beurre
- 6 œufs + 2 blancs
- 250 g de confiture d'abricot
- 1 càs de** [**liqueur à l'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/) **ou Cointreau
Glaçage :
- 150 g de chocolat noir
-  25 cl de crème liquide
- 10 g de beurre pommade

1 moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré**
**Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

**Le biscuit :**
Faire fondre le chocolat avec le beurre (au MO pour moi) et lisser la préparation.Monter les 8 blancs d'œufs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.
Réserver.Fouetter les jaunes avec le reste du sucre.
Ajouter le chocolat fondu puis la farine tamisée et mélanger soigneusement.
Incorporer en fouettant un peu de blancs en neige pour détendre la préparation.Ajouter délicatement à la spatule le reste des blancs.
Verser la préparation dans le moule.
Laisser cuire pendant 30 minutes.
Vérifier la cuisson puis attendre une dizaine de minutes avant de démouler.
Laisser refroidir le gâteau sur une grille.Lorsqu'il est bien froid, partager le biscuit en 2 disques égaux.Diluer la confiture avec le Cointreau.
Tartiner le premier disque avec de la confiture d'abricot.
Poser par-dessus le second disque et napper entièrement le gâteau de confiture.
**Le glaçage :**Faire fondre le chocolat dans la crème.
Lisser la préparation puis ajouter le beurre et mélanger.Laisser tiédir le glaçage, puis en recouvrir entièrement le gâteau.Réserver au frais pendant 3 heures pour laisser durcir le glaçage.
Décorer à volonté.

Comme vous pouvez le constater, je ne suis pas très douée pour le maniement du cornet, mais je ne désespère pas de m'améliorer un jour...