

# Tarta Sacher con Versil Choco

## Ingredientes

1000 g	Versil Choco
550 g	Huevos
100 g	Inver PS (Azúcar invertido)
30 g	Pastemul (Emulsionante)
200 g	mantequilla o margarina fundida



## Método de trabajo

Batir Versil Choco, huevos, Inver PS y Pastemul durante 4-5min. aprox. a velocidad rápida. Incorporar a velocidad lenta la mantequilla o margarina fundida. Llenar moldes untados con demoldeante Carlex. Cocer a 180°C aprox. Cortar el bizcocho por la mitad. Calar las 2 mitades con jarabe de azúcar rebajado con licor. Rellenar la tarta con Gelidecor de albaricoque. Alisar con trufa. Bañar con trufa cocida. Decorar al gusto.