

Saher torta (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **120** gmaslaca
- **140** gšecera
- **120** gcokolade
- **120** gbrašna
- **1** kašicicasoka od limuna
- 1prašak za pecivo
- **1** kašicicacimeta

Sastojci za fil

- marmelada od kajsije

Glazura:

- **200** gcokolade
- **2** kašikevode
- **1** kašikašecera
- **1** kašikaulja
- **1** kašikamaslaca
- **1** kašikakakaoa
- **150** gmlevenih oraha

Priprema

Umutiti maslac pa mu dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi pa onda dodati jaja i dobro umutiti. okoladu otopiti pa dodati u umucenu koru, kao i limunov sok. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i peci dve kore.

Marmeladu zagrejati i premazati vruce kore.I jednu i drugu obavezno i kada ih spojite i celu toru namazati marmeladom.

U odgovarajuću posudu sipati kockice cokolade, šecer, vodu, ulje i kakao i staviti da se otopi cokolada, a pred kraj dodati i maslac. Vrelom glazurom premazati tortu i ukrasiti mlevenim orasima.

Savet