

Sacher torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g** maslaca
- **220 g** prah šecera
- **6** jaja
- **130 g** cokolade
- džem od kajsija
- **2 kesice** vanilin šecera

Za glazuru:

- **200 g** šecera
- **125 ml** vode
- **150 g** cokolade

Priprema

Penasto umutiti 140 g omekšali maslac, 110 g prah šecera i 2 vanile, postepeno dodavati 6 žumanca jedno po jedno i 130 g rastopljene cokolade.

Posebno umutiti 6 belanca sa 110 g prah šecera i lagano umešati 140 g brašna. Ovu smesu lagano žicom umešati u žumanca.

Smesu izliti u okrugli kalup velicine 24 i peci na 170 C oko 5-60 minuta, tako da prvih 10-15 minuta vrata rerne budu malo otvorena uz pomoc drške od kašike.

Pecenu tortu ostaviti da se ohladi 20 minuta, a zatim je preseći na pola. Obe polovine namazati zagrejanim džemom od kajsiya, spojiti, pa premazati i spolja i sa strane, ostaviti da se osuši (ohladi džem).

Glazura: Šecer i vodu kuvati 5 minuta, dodati cokoladu i preliteri tortu.

Savet