

Saher torta (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** šećera u prahu
- **170 g** putera
- 5 jaja
- **na vrh noža** soli
- **100 g** brašna

Za filovanje:

- **200 g** marmelade od kajsija

Za čokoladni preliv:

- **50 g** putera
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

okoladu otopiti. U prvoj ciniji umutiti belanca sa malo soli. U drugoj vecoj ciniji umutiti puter i šecer, pa dodati žumanca, sve sjediniti, dodati otopljenu cokoladu i brašno pa varjacom umešati belanca. Koru peci u tepsiji premazanoj sa puterom i posutoj sa brašnom na 180 C 60 minuta. Ohladiti koru, pa je preseći na pola. Donju koru premazati sa marmeladom od kajsija pa preklopiti.

oko preliv: U šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati puter i šecer i topiti na pari. Prohlaenim prelivom prelići tortu i ostaviti u frižider da pnenoci.

Savet