

Sacher minjoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100** g šećera
- **60** g rastopljene cokolade
- **60** g brašna
- **1/2** kašike kakaa
- **60** g putera
- **250** gdžema od kajsija

Glazura:

- **150** g cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Umutiti penasto belanca sa šećerom, dodati žumanca, rastopljenu cokoladu i puter. Na kraju umešati brašno pomešano sa kakaom. Sve izjednaciti i sipati u veliki pleh obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Kad se prohladi, gotovu koru podelite na 3 trake. Premazati ih džemom od kajsija i poreati jednu preko druge, poslednju koricu ne treba premazivati. Pritisnuti da se bolje zalepi i rashladiti. Kolac iseci na kockice velicine minjona i preliti glazurom od cokolade. Kad se glazura stegne, kockice staviti u papirne korpice.

Savet