

Mirela Menaz-Sacher



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5 jaja
- 150 gšecera u prahu
- 1 **paketic**vanilin šecera
- 125 gomekšalog putera
- 175 g**Menaž** **cokolade**
- 2 **kašikelikera** Amaretto (može i rum)
- 115 gbrašna
- 10 gskrobnog brašna
- 1prašak za pecivo
- 1 **kašicical**imunovog soka
- 1 **prstohvatsoli**

okoladna glazura:

- 150 g**Menaž** **cokolade**
- 25 gputera
- 4 **kašikesuncokretovog** ulja
- 1 **kašikameda**

Za premazivanje:

- 300 gmarmelade od kajsije
- 2 **kašikelikera**

Priprema

Žumanca izmiksati sa pola kolicine šecera i vanilin šecerom, dok ne postane kremasto.

U meuvremenu u drugoj posudi izmiksati puter i dodati mu istopljenu (na pari) cokoladu. Dodati i liker pa sve sjediniti sa žumancima.

Umesati prosijano brašno sa praškom za pecivo i skrobnim brašnom. Izmiksati cvrst sneg od belanaca kome dodamo prstohvat soli. Dodati ostatak šecera u prahu i limun i miksati dok ne postane sjajno i gusto. Pažljivo umešati belanca u cokoladnu smesu i sipati u lim obložen papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 165 C. ackalicom proveriti je li kolac gotov (treba da izađe suva). Peceni biskvit izvaditi i preokrenti na resetku da se ohladi. Hladan prerezati 2X da se dobiju 3 korice. Lako se reže (koncem, žicom, nožem).

Prokuvati 200ml mleka sa 2 kasike cokolade u prahu i 1 paketicem vanilin secera i ostaviti na stranu da se malo prohladi. Za to vreme lagano zagrijati 300 g marmelade od kajsije sa 2 kašike likera.

Na pladanj staviti biskvit, natopiti ga mlekom i premazati marmeladom... Ponoviti to još 2X.

Za glazuru otopiti sve sastojke na pari i preliti tortu. Ja to obicno radim sutradan, ali ako vam se zuri, stavite tortu u zamrzivac na 1h pre prelivanja da se marmelada malo stegne i ne pomeša sa glazurom. Sama glazura je dosta tecna tako da se fino preliva i ne treba neko posebno umece, jednostavno je kašikom ili nožem zagladite i ukasite po želji.

Prijatno :)

Savet