

## **Sacher torta (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **100 g** maslaca
- **100 g** brašna
- **150 g** prah šecera
- **100 g** crne cokolade
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Premazivanje:**

- **300 g** džema po izboru

#### **Glazura:**

- **100 g** cokolade
- **2** kašike mleka

### **Priprema**

Otopimo cokoladu na pari. Umutimo maslac sa pola šecera u prahu, pa dodamo cokoladu i umutimo. Odvojimo žumanca od belanaca. Žumanca tu dodamo i umutimo. Belanca umutimo u cvrst sneg sa ostalim prah šecerom.

Legano varjacom sjedinimo obe smese. Crnu masu lagano dodajemo u belanca iz par puta. Prosejemo brašno sa

praškom za pecivo pa dodamo i lagano umešamo.

Izlijemo smesu u posudu obloženu pek papirom. Pecemo oko 60 minuta. Proverimo viljuškom ili cackalicom. Na 170 stepeni. Kada je gotova izvafimo je i okrenemo. Polako skinemo pek papir. Isecemo po želji na pola ili na 3 dela. Zilujemo džemom. Premažemo celu tortu i ivice džemom i stavimo u frižider da se stegne džem. Otopimo cokoladu na pari na mlekom pa prelijemo tortu. Ostavimo je preko noci.

### **Savet**

Najbolje je praviti dan ranije da kore dobro upiju džem i da omekša :-)