

Saher torta (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 150 gmaslaca
- 200 gšecera
- 120 g**Menaž cokolade**
- 150 g brašna
- 1 **manja teglica** marmelade od kajsije
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **kesica**praška za pecivo
- Za glazuru:
- 150 g slatke pavlake
- 1 **kockica** maslaca
- 1 **puna kašika** kisele pavlake
- 100 g **Menaž cokolade**
- 50 g šecera

Priprema

Penasto umutitie maslac sa šecerom (100 grama) i dodajte vanilin šecer. Dodajte zatim jedno po jedno žumance, pa umutite. okoladu otopite i dodajte smesi sa žumancima. Belanca posebno umutite u cvrst sneg sa 100 g šecera i dodajte smesi od cokolade. Brašno prosejte, pomešajte sa praškom za pecivo i polako kašikom dodajte u smesu. Dodajte da se smesa ujednaci. Sipajte u nauljen pleh i pecite na 200 stepeni,(pecite u donjem delu rerne da ne bi pregorela). Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Piškotu možete podeliti i peci na dva dela.

Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Ohlaenu piškotu izvadite pažljivo iz tepsije i presecite na

dva dela (ako ste pekli sve od jednom). Jedan deo vratite u kalup premažite džemom od kajsije i preklopite drugim delom kore. Premažite i drugi deo odozgo i sa strane. Za glazuru: Rastopite maslac (odvojite kockicu od pripremljenog za koru) sa slatkim pavlakom i šećerom, sklonite sa strane dodajte čokoladu da se rastopi (nesme da provri), umešajte kiseli pavlaku. Premažite tortu glazurom i ostavite da se stegne par sati.

Savet