

Saher torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 g cokolade
- 150 gbrašna
- 10 gpraška za pecivo
- 150 gmaslaca

Za premazivanje kora:

- 300 gmermelade od kajsija

Ganache krema:

- 200 g cokolade
- 200 mlslatke pavlake

Priprema

Rastopleni maslac penasto umutiti sa šećerom. Odvojiti žumanca od belanaca. U umuceni maslac i šećer dodati jedno po jedno žumance i umutiti. Zatim dodati opopljenu čokoladu na pari, a zatim i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Umucenu koru izliti u kalup obložen papirom za pečenje. Najbolje je da to bude okrugli kalup. Peci koru na 180 stepeni oko 35 minuta. Proveriti čačkalicom. Još vruću koru osloboditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru preseći na dva dela.

Mermeladu od kajsija zagrejati na ringli i premazati donju koru. Preko nje staviti gornju koru i nju premazati.

Čokoladu istopiti sa slatkim pavlakom. Ostaviti da se malo ohladi i preliti tortu ganache kremom.

Savet

Tortu dodatno ukrasiti po želji. Prijatno!