Saher torta (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **200 gr** oraha
- **9**belanaca
- **9** žumanaca
- **100 g**cokolade
- **100 g**maslaca

Priprema

200 ml vode i 200 grama šecera ostaviti da prokljuca. U vruce dodati 200 grama cokolade da se otopi, u to dodati 200 grama oraha. Promešati i ostaviti da se dobro ohladi.

9 belanca umutiti u cvrst sneg. U to dodati 9 žumanaca i dobro umutiti. U to dodavati postepeno smesu od cokolade i oraha, polako mešati varjacom.

Pece se 45 minuta. Prvih 25 minuta na 200 stepeni, a potom na 170 stepeni.

Toplu tortu premazati džemom od kajsije i glazurom od cokolade i maslaca.

Savet

Dobro zagrejati rernu pre pecenja.