

Lažna sacherica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore

- **4** caše jogurta
- **400** g brašna
- **250** g šećera
- **25** g kakaoa
- **140** ml ulja
- **2** kašice cicesode bikarbune
- **1** pomorandža

Za premazivanje

- **5-6** kašikamarmelade od marelice

Za glazuru

- **150** g margaferina
- **150** g cokolade za kuhanje
- **100** g šećera
- **50** ml mlijeka
- **1** kašika ulja

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, kakao, sodu bikarbonu, pa dodati jogurt i ulje, kao i sok i ribanu koricu 1 pomorandže.

Miksati par minuta. Polovinu smjese izliti u kalup, obložen papirom za pecenje i peci na 200 C oko 25 minuta. Na isti nacin ispeci i drugu polovinu smjese! Na laganoj vatri otopiti marmeladu od marelice! Polovinom premazati jednu koru, preklopiti drugom korom, pa premazati cijelu tortu sa ostatkom marmelade! Ohladiti tortu 30-tak minuta. Otopiti margarin i cokoladu, pa dodati šefer, mljekko i ulje. Miješati dok se ne dobije glatka smjesa. Cijelu tortu preliti glazurom, ukrasiti po želji i dobro ohladiti u frižideru!

Savet