

Sacher torta by Mila



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 150 gšecera u prahu
- 150 gbrašna
- 1 vrecicapraška za pecivo
- 1 kašikavode
- 150 gcokolade za kuvanje
- 150 gmargarina

Fil:

- 500 gdžema od kajsijske

Glazura:

- 2-3 kašikevode
- 200 gcokolade za kuvanje
- 50 gmargarina
- 1 kašikaulja

Priprema

U šerpicu nasuti kašiku vode, te staviti cokoladu za kuvanje i topiti na laganoj vatri, kada se cokolada otopi, dodati margarin. Belanjca umutiti u cvrst sneg. Žumanjca u posebnoj ciniji penasto ismiksati sa šećerom u

prahu. Smesi žumanjaca i šećera dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i otopljnu čokoladu sa margarinom, te dobro izmiksati. Zatim lagano umešati sneg od belanaca. Rernu zagrejati na 200° i peći 30 do 40 minuta (proveriti cackalicom kada je kora pecena). Gotovu koru ostaviti da se dobro ohladi. Do tada u šerpici ugrejati džem od kajsije, dok ne omekani. Kada se kora ohladi, prevrnuti je i prerezati na pola koncem. Polovinu kore filovati sa polovinom toplog džema, pa preklopiti drugom korom i premazati celu tortu ostatkom toplog džema i ponovo staviti da se hladi. U meuvremenu u šerpicu nasuti 1-2 kašike vode, te otopiti čokoladu, dodati joj margarin i ulje, te glazurom premazati celu tortu.

Savet