

Saher torta



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 210 g butera
- 280 g šecera u prahu
- 320 g cokolade
- 140 g mekanog brašna

Priprema

Penasto umutiti 210 g butera, dodati 140 g šecera u prahu, mutiti i dalje i na kraju dodati 140 g potpuno omekšale cokolade. Neprestano mešajući dodavati jedno po jedno 5 žumanaca. Od 5 belanaca umutiti cvrst sneg, dodati ga u masu, pa umešati 140 g mekog brašna. U umereno zagrejanoj rerni peci oko 1 sat.

Preliv: 140 g šecera u prahu naliti sa 1/4 l tople vode da se šecer istopi. Dolati 180 g cokolade i mešati na štednjaku dok se ne dobije masa gustine dovoljne za preliv. Preliti rashlaenu tortu.