

Saher torta (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 120 gmaslaca
- 140 gšecera
- 120 gcokolade
- 120 gbrašna
- 1 kašicicasoka od limuna
- 1prašak za pecivo
- 1 kašicicacimeta

Sastojci za fil

- marmelada od kajsije

Glazura:

- 200 gcokolade
- 2 kašikevode
- 1 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 1 kašikamaslaca
- 1 kašikakakaoa
- 150 gmlevenih oraha

Priprema

Umutiti maslac pa mu dodati šećer i mutiti dok se šećer ne otopi pa onda dodati jaja i dobro umutiti. Okoladu otopiti pa dodati u umućenu koru, kao i limunov sok. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i peći dve kore.

Marmeladu zagrejati i premazati vruće kore. I jednu i drugu obavezno i kada ih spojite i celu tortu namazati marmeladom.

U odgovarajuću posudu sipati kockice čokolade, šećer, vodu, ulje i kakao i staviti da se otopi čokolada, a pred kraj dodati i maslac. Vrelom glazurom premazati tortu i ukasiti mlevenim orasima.

Savet