

Torta sa džemom od kajsije



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 200 g cokolade za kuvanje
- 150 g šecera
- 150 g brašna
- 200 g margarina
- 2 vanil šecera

Fil:

- 250 g džema od kajsije

Glazura:

- 150 g cokolade za kuvanje
- 50 g margarina
- 1 kašikaulja

Priprema

Pjenasto umutiti margarin sa šecerom. Tome dodati istopljenu cokoladu. Sve dobro sjediniti i dodavati jedno po jedno žumance uz stalno miješanje. Posebno umutiti bjelanca.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh koji je obložen papirom.

Peci na 150 C 1 sat.

Pecen kolac presjeci na pola i namazati sa džemom od kajsije (malo ga ugrijati sa 50 ml vode).

Čokoladu istopti sa margarinom i uljem i preliti preko kolaca.

Kolac ohladiti i onda sjeci. Prijatno!

Savet