

Saher torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **160 g** cokolade
- **160 g** brašna
- **6** jaja
- **160 g** maslaca
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **300 g** džema od kajsija

Za glazuru:

- **160 g** cokolade
- **80 g** maslaca

Priprema

Istopite čokoladu, a zatim joj dodajte maslac. Ostavite da se ohladi. Žumanca sa šećerom u prahu umutite, pa im dodajte dobro umućena belanca, čokoladu i maslac, brašno i na kraju prašak za pecivo. Kalup podmažite tankim slojem maslaca, pospite brašnom i izručite testo da se peče. Rernu prethodno zagrejte. Kada je kora pečena ostavite je da se ohladi, a zatim horizontalno presećite da se dobiju dve kore. Džem zagrejte da bude vreo, jednu koru premažite džemom i preklopite drugom korom, a zatim celu tortu premažite džemom. Istopite čokoladu i maslac i premažite celu tortu.

Savet