

Saher torta (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** cokolade za kuvanje
- **150 g** brašna
- **6** jaja
- **150 g** putera
- **150 g** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **40 g** šecera u prahu

Preliv:

- **150 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** marmelade od kajsija

Priprema

okoladu polomiti na kockice i staviti da se topi na pari. Jaja polomiti i odvojiti žumanca i belanca. Belanca staviti u vecu ciniju, a žumanca u neku vanglicu sa strane. Puter i šecer mutiti mikserom dok se šecer ne otopi pa dodati žumanca i još malo umutiti. Belanca umutiti u cvrst sneg pa polako dodati šecer u prahu. Otopljenu cokoladu dodati umucenim žumancima i puterom i promešati varjacom. Pažljivo dodati belanca i mešati da se smesa sjedini. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i opet promešati. Kalup za pecenje premazati puterom i blago pobrasniti i sipati smesu za koru. Peci 45 minuta na 180 C.

Dok se kora pece, otopiti 150 g cokolade na pari. Ispecenu koru staviti na poslužavnik za tortu i ohladjenu premazati marmeladom. Preko marmelade premazati otopljenu cokoladu.

Savet