Najbolja Saher Torta

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **130 g**margarina
- **110 g**šecer u prahu
- **130 g**cokolade za kuvanje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **110 g**kristalni šecera
- **130 g**brašna

Za fil:

- **250 g**marmelada od kajsije
- **po želji**banane

Za preliv:

- **125 ml**vode
- **300 g**šecera
- **250 g**cokolade

Priprema

U jednoj ciniji dobro mutiti margarin, (koji je vec na sobnoj temperaturi) sa šecerom u prahu. Dodati žumanca i

vanilin šecer i takoe mutiti.

Staviti cokoladu da se topi i umešati u smesu sa margarinom i žumancima.

U posebnoj ciniji umutiti belanca sa kristalnim šecerom u cvrstu smesu i umešati umucena belanca u smesu sa margarinom.

U umešanu smesu dodati za kraj brašno i prašak za pecivo i lagano mutiti.

Gotovo testo sipati u okruglu tepsiju i u vec zagrejanu rernu, peci na 180 C, oko sat vremena.

Kada se kora ohladi preseci u sredini i filovati marmeladom od kajsija i bananama po želji. Poklopiti isecenom korom i premazati celu tortu, ostalom marmeladom. Ostaviti malo da stoji i napraviti preliv.

Preliv: Vodu i šecer kuvati oko 5 minuta. Ostaviti na stranu. Istopiti cokoladu i dodati još vrucoj vodi sa šecerom, tako da dobijete gustu smesu, sa kojom prelijete celu tortu za kraj.

Savet

Da bi torta bila sona stavite što više marmeladu i pazite da bude slatka ne neka kisela marmelada (probajte više marmelada).