

Saher torta (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 200 g maslaca sobne temperature
- 300 g šećera u prahu
- 200 g glatkog brašna
- 200 g čokolade za kuvanje
- 1 kesica praška za pecivo
- 8 jaja

Za fil:

- 450 g marmelade od kajsije

Za glazuru:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Maslac penasto umutiti i u njega dodati otopljenu čokoladu, neprekidno miješajući. Zatim dodavati jedno po jedno žumance i 150 g šećera u prahu. Dobro umutiti. Posebno umutiti belanca u čvrst sneg, pa postepeno dodavati 150 g šećera u prahu. Lagano sjediniti prvu i drugu smesu, pa umešati brašno i prašak za pecivo. U podmazan kalup (precnika 28 cm) izliti smesu i peći na 170 stepeni 60-70 minuta. Marmeladu zagrijati na laganoj vatri i

ukoliko je potrebno procediti da nema grudvica. Ohlaženu koru preseći dva puta, da se dobiju tri kore. Svaku koru obilno premazati marmeladom i na kraju premazati citavu tortu. Zagrejati slatku pavlaku i cokoladu za kuvanje, mešajući da se sjedini. Preliti preko torte i ostaviti da pnenoci.

Savet