

Sacher minjoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 60 g rastopljene čokolade
- 60 g brašna
- 1/2 kašike kaka
- 60 g putera
- 250 g džem od kajsija

Glazura:

- 150 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutiti penasto belanca sa šecerom, dodati žumanca, rastopljenu čokoladu i puter. Na kraju umešati brašno pomešano sa kakaom. Sve izjednaciti i sipati u veliki pleh obložen papirom za pečenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Kad se prohladi, gotovu koru podelite na 3 trake. Premazati ih džemom od kajsija i poreati jednu preko druge, poslednju koru ne treba premazivati. Pritisnuti da se bolje zalepi i rashladiti. Kolac iseci na kockice velicine minjona i preliti glazurom od čokolade. Kad se glazura stegne, kockice staviti u papirne korpice.

Savet