Mirela Menaz-Sacher



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5** jaja
- **150 g**šecera u prahu
- **1 paketic**vanilin šecera
- **125 g**omekšalog putera
- **175 gMenaž cokolade**
- **2 kašike**likera Amaretto (može i rum)
- **115 g**brašna
- **10 g**skrobnog brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**limunovog soka
- **1 prstohvat**soli

okoladna glazura:

- **150 gMenaž cokolade**
- **25 g**putera
- **4 kašike**suncokretovog ulja
- **1 kašika**meda

Za premazivanje:

- **300 g**marmelade od kajsije
- **2 kašike**likera

Priprema

Žumanca izmiksati sa pola kolicine šecera i vanilin šecerom, dok ne postane kremasto.

U meuvremenu u drugoj posudi izmiksati puter i dodati mu istopljenu (na pari) cokoladu. Dodati i liker pa sve sjediniti sa žumancima.

Umesati prosijano brašno sa praškom za pecivo i skrobnim brašnom. Izmiksati cvrst sneg od belanaca kome dodamo prstohvat soli. Dodati ostatak šecera u prahu i limun i miksati dok ne postane sjajno i gusto. Pažljivo umešati belanca u cokoladnu smesu i sipati u lim obložen papirom.

Peci u zagrejanoj rerni na 165 C. ackalicom proveriti je li kolac gotov (treba da izadje suva). Peceni biskvit izvaditi i preokrenti na resetku da se ohladi. Hladan prerezati 2X da se dobiju 3 korice. Lako se reže (koncem, žicom, nožem).

Prokuvati 200ml mleka sa 2 kasike cokolade u prahu i 1 paketicem vanilin secera i ostaviti na stranu da se malo prohladi. Za to vreme lagano zagrijati 300 g marmelade od kajsije sa 2 kašike likera.

Na pladanj staviti biskvit, natopiti ga mlekom i premazati marmeladom... Ponoviti to još 2X.

Za glazuru otopiti sve sastojke na pari i preliti tortu. Ja to obicno radim sutradan, ali ako vam se zuri, stavite tortu u zamrzivac na 1h pre prelivanja da se marmelada malo stegne i ne pomeša sa glazurom. Sama glazura je dosta tecna tako da se fino preliva i ne treba neko posebno umece, jednostavno je kašikom ili nožem zagladite i ukrasite po želji.

Prijatno :)

Savet