

## Sacher torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 6jaja
- 160 gmargarina
- 100 gšecera
- 200 gcokolade
- 50 gkaka
- 160 gbrašna
- 1 prstohvatsoli
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanil šecera
- 100 mlulja
- 250 gpekmeza od kajsije

### Za ganaž:

- 200 gcokolade
- malomleka

## Priprema

okoladu rastopiti i ostaviti da se prohladi. Odvojiti žumanca od belanca. Umutiti margarin sa šećerom, vanil

šecerom, dodati cokoladu, jedno po jedno žumance, brašno i prašak za pecivo uz stalno mucenje. Umutiti belanca u cvrst sneg i sjediniti sa cokoladnom masom, dodati ulje i sve sjediniti. Razliti smesu u pripremljen i podmazan okrugli kalup i ispeci u rerni na 180C, oko 40ak minuta, tj. dok nije pecena. Zatim ostaviti tortu da se malo prohladi, pa tek tad preseći na dva jednaka dela. Staviti prvi deo, premazati pekmezom od kajsijsa, pa preklopiti drugim delom. Lagano pritisnuti od gore.

Za glazuru ili ganaž: istopiti cokoladu sa malo margarina i mleka. Preliti celu tortu i ostaviti na hladnom mestu da se cokolada stegne. Tortu dekorisati po želji.

## **Savet**