

Saher torta (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** vode
- **200 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **200 gr** oraha
- **9** belanaca
- **9** žumanaca
- **100 g** čokolade
- **100 g** maslaca

Priprema

200 ml vode i 200 grama šecera ostaviti da proključa. U vruće dodati 200 grama čokolade da se otopi, u to dodati 200 grama oraha. Promešati i ostaviti da se dobro ohladi.

9 belanca umutiti u cvrst sneg. U to dodati 9 žumanaca i dobro umutiti. U to dodavati postepeno smesu od čokolade i oraha, polako mešati varjačom.

Pece se 45 minuta. Prvih 25 minuta na 200 stepeni, a potom na 170 stepeni.

Toplu tortu premazati džemom od kajsije i glazurom od čokolade i maslaca.

Savet

Dobro zagrejati rernu pre pecenja.