

Sacher torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **9** jaja
- **280 g** čokolade
- **100 g** brašna
- **200 g** šećera
- **5 g** cimeta
- **1** tegla pekmeza od kajsija

Za glazuru:

- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

Na tihoj vatri otopite margarin i čokoladu.

U to dodajte žumanca i sve dobro izmešajte.

Posebno umutite belanca sa šećerom u cvrst sneg.

Dodajte brašno i ostalu smesu i mešajte varjačom lagano kako masa ne bi spala.

Izlijte u okrugli pleh i pecite na 180 stepeni 30 minuta.

Kada se kora ohladi presecite je na pola.

Filujte vrelim džemom od kajsija. Ostavite da se dobro ohladi.

Za glazuru pripremite cokoladnu glazuru prema uputstvu. Nakon što se torta ohladila prelijte je glazurom od cokolade.

Ukrasite po želji.

Savet