

## **Saher torta (9)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 7jaja
- **150** gputera
- **125** gšecera u prahu
- **200** gcokolade
- 1vanilin šecer
- **125** gkristal šecera
- prstohvatso
- **150** gbrašna
- **200** gdžema od kajsije

#### **Glazura:**

- **200** gcokolade
- **4** kašikeulja

### **Priprema**

Rastopiti crnu cokoladu (na pari). U drugom sudu, pomešati omešan puter, šecer u prahu i vanilin šecer. Mešati dok se ne stvori kremasta masa. Masi dodavati jedno, po jedno, žumance, uz stalno mešanje, dok se masa ne izjednaci. Zagrejati rernu na 180 C stepeni. Tepsiju okruglu obložite papirom za pecenje. U posednom sudu, belancima dodajte prstohvat soli i šecer i mutite mikserom, dok se ne napravi cvrst sneg. U masu cokolade i žumanaca, dodajte naizmenično po kašiku belanaca i brašna, uz blago mešanje. Dobijenu masu izlijte u sud za pecenje. Pecite oko 1 sat. Kad je kora za tortu gotova, izvadite je da se ohladi. Ohlaenu koru za tortu, rasecite uzdužno. Donju koru premažite džemom od kajsije. Preko namaza, stavite gornju koru. Gornju koru, takoe,

premažite džemom od kajsije, kao i spoljnu ivicu. im se cokolada sa dodatom ulja istope i odmah sipati glazuru preko torte, i brzim potezima premazati celu tortu. Ostaviti da se glazura osuši na sobnoj temperaturi.

## Savet