

Saher torta (12)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 250 gšecera
- 180 gmrgarina
- 180 gbrašna
- 250 gcokolade za kuvanje
- 100 mlslatke pavlake
- 10 kašikadžema od kajsije
- 1 kesicavanile
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Omekšali margarin umutite sa 80 gr šećera. Odvojte belanac od žumanca i jedno po jedno žumance dodajte u umućeni margarin uz neprestano mućenje. Zatim dodajte 150 gr otopljene čokolade i vanilu, pa sve zajedno umutite. Posebno umutite belanca u čvrst sneg, postepeno dodajte 170 gr šećera i nastavite sa mućenjem. U smesu sa žumancima dodajte deo umućenih belanaca i kašikom dobro promešajte. Prašak za pecivo izmešajte sa brašnom pa dodajte polovinu brašna i takodje promešajte kašikom. Ponovo dodajte belanac, pa brašno i tako dok ne utrošite celu količinu. Smesu sipajte u okrugli kalup prečnika 26 cm i pecite oko 30 minuta na 180 stepeni. Ispecenu i ohladjenu tortu prerežite na dva dela. Donji deo kore premažite sa 5 kašika džema koji ste prethodno malo zagrejali. Preklopite drugim delom kore, pa zatim i gornju koru premažite toplim džemom. Zagrejte slatku pavlaku, dodajte 100 gr čokolade i mešajte dok se čokolada ne otopi. Tortu prelijte čokoladnom glazurom i ostavite frižideru da se ohladi.

Savet