

Zaherova torta



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 120 g maslaca
- 8 jaja
- 2 kašičice vanilin šećera
- 2 belanca
- prstohvat soli
- 180 g šećera u prahu
- 120 g brašna
- 220 g džema od kajsija

Krem od čokolade:

- 90 g čokolade za kuvanje
- 2,25 dl slatke pavlake
- 230 g šećera
- 2 kesice vanil-šećera
- 1 kašičica zlatnog sirupa ili tečne
- glikoze
- 1 jaje

Priprema

Pleh prečnika 23 cm, namazati maslacem i na dno staviti papir za pečenje. Papir namazati maslacem i posuti brašnom i otresti višak brašna. Čokoladu rastopiti na pari, umešati rastopljen maslac, dodati žumanca i vanil-šećer. Dobro izmešati.

Ulupani čvrst sneg od 10 belanaca i malo soli, a zatim dodati šećer. Ulupati sneg dodati u čokoladnu smesu.

Polako dodavati brašno.

Smesu sipati u pripremljeni pleh i peci na 180°C tridesetak minuta. Izvaditi iz pecnice i nožem odvojiti testo od pleha. Ostaviti da se ohladi u plehu, tek onda tortu izvaditi i preseći na dva dela.

Za fil rastopiti na pari cokoladu, dodati pavlaku, šećer, vanil-šećer i sirup. Kuvati lagano sve dok se sastojci ne sjedine. Mešati konstantno. Kada se cokolada rastopi, prebaciti na zagrejanu plotnu i ostaviti da smesa vri 5 minuta.

Umutiti jaje sa 3 kašike cokoladnog fila. Ovo, zatim dodati ostalom filu, dobro promešati. Kuvati, uz neprestano mešanje dok se smesa ne zgusne; ne dopustiti da smesa vri. Ostaviti da se fil hladi. Zagrejati džem, tako da se otopi. Jednu koru namazati džemom, staviti drugu koru i namazati tortu sa strane. Tortu brzo premazati filom nožem široke oštrice i hladiti u frižideru najmanje 2 sata pre serviranja.