

Lažna sacherica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore

- **4** cašejogurta
- **400 g** brašna
- **250 g** šecera
- **25 g** kakaoa
- **140 ml** ulja
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **1** pomorandža

Za premazivanje

- **5-6 kašika** marmelade od marelice

Za glazuru

- **150 g** margarina
- **150 g** čokolade za kuhanje
- **100 g** šecera
- **50 ml** mlijeka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, kakao, sodu bikarbonu, pa dodati jogurt i ulje, kao i sok i ribanu koricu 1 pomorandže.

Miksati par minuta. Polovinu smjese izliti u kalup, obložen papirom za pečenje i peći na 200 C oko 25 minuta. Na isti način ispeći i drugu polovinu smjese! Na laganoj vatri otopiti marmeladu od marelice! Polovinom premazati jednu koru, preklopiti drugom korom, pa premazati cijelu tortu sa ostatkom marmelade! Ohladiti tortu 30-tak minuta. Otopiti margarin i čokoladu, pa dodati šećer, mlijeko i ulje. Miješati dok se ne dobije glatka smjesa. Cijelu tortu preliti glazurom, ukasiti po želji i dobro ohladiti u frižideru!

Savet