

# **Sacher torta by Mila**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6**jaja
- **150** gšecera u prahu
- **150** gbrašna
- **1** vrecicapraška za pecivo
- **1** kašikavode
- **150** gcokolade za kuvanje
- **150** gmargarina

### **Fil:**

- **500** gdžema od kajsiye

### **Glazura:**

- **2-3** kašikevode
- **200** gcokolade za kuvanje
- **50** gmargarina
- **1** kašikaulja

## **Priprema**

U šerpicu nasuti kašiku vode, te staviti cokoladu za kuvanje i topiti na laganoj vatri, kada se cokolada otopi, dodati margarin. Belanjca umutiti u cvrst sneg. Žumanjca u posebnoj ciniji penasto ismiksati sa šecerom u

prahu. Smesi žumanjaca i šecera dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i otoplju cokoladu sa margarinom, te dobro izmiksati. Zatim lagano umešati sneg od belanaca. Rernu zagrejati na 200° i peci 30 do 40 minuta (proveriti cackalicom kada je kora pecena). Gotovu koru ostaviti da se dobro ohladi. Do tada u šerpici ugrejati džem od kajsije, dok ne omekani. Kada se kora ohladi, prevrnuti je i prezrati na pola koncem. Polovinu kore filovati sa polovinom toplog džema, pa preklopiti drugom korom i premazati celu tortu ostatkom toplog džema i ponovo staviti da se hladi. U meuvremenu u šerpicu nasuti 1-2 kašike vode, te otopiti cokoladu, dodati joj margarin i ulje, te glazurom premazati celu tortu.

### **Savet**