

## Saher torta 2

*Napravite ovaj kolac svom dragom i odusevicete ga 100%..*

**1** Izlomiti 100g cokolade i staviti da se otopi na pari, u to dodati margarin ili puter i topiti da se dobija kompaktna masa..kada je gotovo ostaviti da se malo prohladi

**2**

**3**

**4** Odvojiti zumance od belanceta, zumance mutiti sa 75g secera dodati so i limun...zatim polako sipati u otoplenu cokoladu i margarin...zatim staviti brasno u to i mutiti mikserom..

**5**

**6**

**7** Umutiti belance sa 75g secera i polako dodati u ostatak mase...sve to sipati u podmazan pleh

**8**

### Sastojci:

putera ili margarina 150 g  
secera 150 g  
jaja 6  
brasna 150 g  
vanilin secera 1 kesica  
malo soli  
strugana kora 1 limuna

cokolade za kuvanje 150-250 g  
marmelada od kajsija  
cokolade za kuvanje 135 g  
margarina 65g

9

10 Seckati ostatak cokolade na kockice i sipati u pleh sa masom i malo promesati...Peci u zagrejanj rerni 175-200 stepeni oko 45 min

11

12

13 Dgore premazati marmeladom i prelivom od cokolade

14

15

16

17

**Napomena:**

Seckane cokolade stavljajte po zelji, zavisi ko koliko voli cokoladu...ali mislim da je oko 200g sasvim ok...bas ta cokolada daje savrsen smek kolacu....prijatno..