

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..