

Saher torta

Ovo je jedna od onih torti za koju znate da ce biti fantasticna samo kad pogledate sastojke i pripremu...

1 Priprema kore

2

3

4

5 Penasto umutiti maslac, dodati rastopljenu cokoladu, secer i vanilin secer i sve dobro umutiti.

6

7

8 Zatim dodati brasno i jedno po jedno zumance.

9

10

11 Na kraju dodati umucena belanca.

Sastojci:

maslaca 140 + 120 g

secera 160 g

cokolade za kuvanje 180 + 250 g

zumanaca 8

belanaca 8

brasna 120 g

vanilin secer 1

marmelade od kajsija 100 g

12

13

14 Kalup za tortu (okrugao) podmazati sa maslacem i posuti sa brasnom, sipati umucenu smesu i peci na 160 stepni oko sat vremena.

15

16

17 Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.
Marmeladu zagrejati sa kasikom vode.

18

19

20 Kru preseci na pola pa namazati marmeladom i preko. Kada se ohladi preliteri sa glazurom od cokolade.

21

22

23

24

26

27

28

29 glazuru pripremiti na sledeci nacin: maslac kuvati na laganoj vatri, dok iz njega ne ispari voda, skinuti ga sa sporeta i ostaviti da se hladi 2-3 minuta.

30

31

32 u drugoj posudi izlomiti cokoladu i u nju dodati rastopljen maslac i mesati sve dok se ne dobije ujednacena masa i premazati celu tortu.

33

34

35

36

Napomena:

Saher tortu sluziti uz slatku pavlaku.