

Saher torta

Testo

150 g čokolade za kuvanje
150 g šećera u prahu
170 g mlečnog margarina
5 jaja
prstohvat soli
100 g brašna

Fil i preliv

50 g mlečnog margarina
200 g čokolade za kuvanje
100 g šećera u prahu
200 g marmalade od kajsija
4 sveže kajsije

Način pripreme

1. Pre početka pripreme sve namirnice držati 1 h na sobnoj temperaturi. Zagrejati rernu na 170 stepeni. Posudu za pečenje (prečnika 24 cm) premazati sa malo margarina i posuti sa malo brašna.
2. Otopiti 150 g čokolade na pari. Odvojiti belanca od žumanaca.
3. U činiji, mikserom umutiti margarin i šećer dok se ne dobije kremasta masa. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, muteći, dok se sve dobro ne sjedini. Zatim dodati rastopljenu čokoladu. Nastaviti sa mućenjem. Postepeno dodavati i brasno.
4. U drugoj posudi umutiti belanca i so, dok se ne dobije čvrst 'sneg'.
5. Sastaviti obe smese, pa ih pažljivo promesati varljačom dok se potpuno ne sjedine. Dobijenu masu sipati u posudu za pečenje, pa staviti u pećnicu na 50-60 minuta. Nakon pečenja izvaditi koru i ostaviti je da se potpuno ohladi. Raseći je po horizontali na pola.
6. Pomešati marmeladu i isečene kajsije, pa njima premazati donju koru. Pažljivo poklopiti drugom polovinom, odnosno gornjom korom.
7. Napraviti preliv tako što u šerpi treba rastopiti čokoladu, margarin i šećer. Dobro ih promesati dok se ne dobije kompaktna masa. Njome ravnomerno premazati tortu. Pripremljeni kolač ostaviti u frizideru da se stegne.