**SACHER TORTA**

**Sestavine:**

250 gramov temne čokolade

150 gramov sladkorja

150 gramov masla

150 gramov moke

5 jajc

½ lončka vode

marelična marmelada

**Preliv:**

75 gramov sladkorja

1/8 litra vode

tablica temne čokolade (100 gramov)

**Navodila za maso:**

* Zmehčaj maslo in vanj vmešaj 75 g sladkorja, nato pa zraven dodaj stopljeno temno čokolado. V nastalo maso vmešaj rumenjake.
* Posebej stepi beljake (naredi sneg) in vmešaj preostali sladkor (75 g), nato pa vse skupaj dodaj masi.
* Počasi dodaj moko in pomešaj s kuhalnico.
* V modelček, v katerem boš pekel torto, položi peki papir, nato pa notri vlij maso.
* Peci od 50 do 60 minut na 180 stopinj.
* Ko torto vzameš iz pečice, pusti, da se ohladi. Nato prereži testo na sredini in ga pomaži z marelično marmelado. Priporočena količina: dve veliki žlički marmelade.

**Navodila za preliv:**

* Sladkor in vodo kuhaj 5 minut. Nato ju vzemi s štedilnika in dodaj temno čokolado ter mešaj toliko časa, da se čokolada stopi.
* Preliv polij po torti in ga enakomerno razmaži.
* Narejeno torto položi na hladno mesto, ampak ne v hladilnik.

