

Doboš torta (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 10jaja
- 150 gšecera
- 200 gbrašna

Fil:

- 5jaja
- 500 gprah šecera
- 500 gmargarina
- 150 gcokolada

Grilijaž:

- 12 kašikešecera
- grudvicamargarina

Priprema

10 jaja, 150 g šecera, 200 g brašana umutiti i pei korice na poleini pleha koji je predhodno podmazan mašcu. Ispeci 7 korice.

Fil: 5 žumanca umutiti sa 500 g šecera u prahu, 500 g margarina, 150 g rastopljene cokolade umutiti dobro i

postepeno dodavati šne od 5 belanca.

Filofati korice, a na zadnju preliti grilijaž (pregoreti 12 kašike šecera i dodati grudvicu margarina) odmah preliti preko torte i zagrejanim nožem iseci grilijaž na kocke, a ostatom fila dekorisati tortu. PRIJATNO!

Savet