

Kafena doboš torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 jaja
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**brašna

Za fil:

- 10jaja
- 250 gšecera
- 1 **kašika**nes kafe
- 350 gputera
- 300 g**Menaž** cokolade

Glazura:

- 200 gšecera
- 20 gmargarina

Priprema

Prvo pecemo kore. Isecite 12 krugova na pek papiru promera 26 cm. Umutiti penasto žumanca sa šećerom, a posebno belanca. Spojite žumanca sa belancima i lagano umešajte brašno. Na svaki papir rasporedite 4-5 kašika smese i lepo popunite površinu. Papir prebacite na pleh i pecite kratko oko 4-5 minuta na 200 stepeni. Kore moraju ostati svetle.

Umutiti cela jaja sa šećerom. Skuvati na pari dok se ne dobije gusta penasta krema. Dodati kašiku nes kafe koju smo razmutili u malo vode. Dodati izlomljenu čokoladu i još kratko kuvati. Skoniti sa vatre i ostaviti da se krema ohladi. Spojiti sa umućenim puterom. Filovati korice.

Šećernu glazuru pravimo na sledeći način. U manju šerpicu karamelizovati šećer. Umesati margarin da se skroz istopi. Pripremiti najljepšu koricu koju smo ostavili za dekoraciju. Preliti šećer preko. Sacekati nekoliko sekundi i zatim velikim oštrom nožem koji smo provukli kroz puter zasećamo. Staviti šećernu glazuru na tortu i dekorisati tortu sa preostalom kremom ili ukoliko vam ne preostane čoko šlag kremom.

Savet