

Doboš torta (7)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- po željikorica limuna

Za krem:

- **5**jaja
- **200 g**kristal šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g**putera

Karamel glazura:

- **200 g** kristal šecera
- **2** kašike limunovog soka
- **2** kašike otopljenog putera

Priprema

Odvojiti belanča od žumanca (za pocetak samo 3 jajeta). Belanča penasto umutiti sa prstohvatom soli, zatim dodavati kašiku po kašiku šecera (3 kašike) dok belanča ne budu cvrsta i sjajna. Zatim smanjiti brzinu miksera i

dodavati jedno po jedno žumance (3 žumanceta).

Brašno (3 kašike) direktno prosejati preko umucenih jaja, pa smesu špatulom vrlo nežno promešati dok se jaja i brašno ne povežu u lepu, glatku i jednolicnu smesu, bez grudvica.

Smesu rasporediti, na papir za pecenje, tako da dobijete 5 korica.

Zagrejati ternu na 160°C i pecite korice oko 2-3 minuta.

Isto ponoviti i sa preostala 3 jajeta. Ukupno treba da imate 10 korica.

Kem: Cela jaja i šecer umutiti mikserom dok se ne zapene i ne pobele. Kuvati na pari nekih 20-ak minuta, mešajuci konstantno. Krem je gotov kada provucete varjacu kroz krem i vidite dno šerpe/ posude. Zatim dodajte cokoladu izlomljenu na kockice i mešajte na pari još par minuta dok se sva cokolada ne otopi i poveže sa jajima. Krem pokriti prozirnom folijom i ohladiti.

Puter sobne temperature umutiti mikserom, pa malo po malo dodavati krem uz neprestano mucenje.

Filovati kore, a poslednju, najravniju ostaviti za karamel glazuru.

Karamel glazura: šecer otopiti na laganoj vatri, do svetlo smee boje, pazite da vam ne zagori. Kad se sav šecer otopi, šerpu sklonite sa vatre, dodajte puter i limunov sok, vratite na ringlu i mešajte dok se sve ne poveže.

10-ti biskvit narezati na 10-12 jednakih trouglova pa ga preliti karamel glazurom.

Ukrasiti tortu karamelizovanim trouglovima.

Savet