

Doboš torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **10 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **1**limun-kora

Za fil:

- **8**jaja
- **250 g**šecera
- **250 g**maslaca
- **350 g**cokolade

Priprema

Priprema. Odvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom, pa postepeno dodavati jedno po jedno žumance. Brašno prosejati i lagano promešati špatulom. Uzeti 2 pek papira i iscrtati po dva kruga precnika 26 cm. Okrenuti pleh i premazati sa malo ulja da se zalepi papir. Stavljati smesu umutar kruga što tanje možete. Meni je ispalo 9 kora, zavisi od vas i debljine. Zagrejati rernu na 180 stepeni. Kore peci 2-3 minuta brzo su gotove, jer su vrlo tanke. im dobiju lepu braon boju gotove su. Lagano ih skidajte sa pek papira. Jaja umutite sa šecerom i stavite da se kuvaju na pari. Kada su gotova dodajte izlomljenu cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Ostavite da se fil ohladi. Maslac umutite penasto mikserom pa dodajte u ohlaen fil i umutite. Filujte tortu. Moja je bez karamela odozgo, samo je premazana cokoladnim filom.

Savet

Moja verzija :D