Doboš torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna, ne prepunih
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil:

- **6**jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **200 g**margarina ili putera
- **2 kesice**vanilin šecera

Glazura:

- **200 g**šecera

Priprema

Kore: Umutiti belanca, pa dodati obican šecer i vanilin. Mutiti dok se šecer ne istopi. Nakon toga dodavati žumanca, jedno po jedno. Kada se smesa dobro umuti, dodati brašno i lagano izmešati. Od ove kolicine ispeci 8-9 kora na prevrnutom plehu. Kore bi trebalo da budu okrugle, ali jednostavnije je i brže peci u vecem plehu, pa seci ih na pola ili na tri dela.

Fil: Umutiti jaja sa šecerom, pa kuvati na pari 10-15 minuta kada provri. Nakon toga dodati cokoladu i kuvati dok se cokolada ne istopi. Dodati vanilin šecer. Kada se fil malo prohladi, dodavati po malo putera ili margarina i mešati dok se ne istopi. Kada se stavlja margarin, fil ne treba da bude skroz hladana, priblizno oko 40 stepeni. Fil ne treba mutiti mikserom da ne ni posvetleo. Mešati varjacom dok se sastojci ne sjedine.

Kore filovati kada se fil ohladi i stegne. Glazuru napraviti uobicajeno. Upržiti šecer na laganoj vatri, ali voditi racuna da šecer ne pregori. Preliti preko torte. Dok je još vruca glazura, zaseci vrelim nožem. Ukrasiti po želji.

Savet