Doboš torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **14 kašika**brašna
- **14 kašika**šecera
- **14**jaja

Za fil:

- **6**jaja
- **220 g**prah šecera
- **2**vanil šecera
- **220 g**cokolade
- **370 g**margarina

Priprema

Umutiti 7 žumanaca sa 4 kašike kristal šecera. Posebno umutiti 7 belanaca sa 3 kašike kristal šecera pa povezati sa žumancima. Tome dodati 7 kašika brašna. Od ove mase, napraviti 3-4 korice i peci vrlo kratko oko 5 minuta na 220 C. Na isti nacin, umutiti drugi deo mase sa 7 jaja i napraviti takoe 3-4 korice (u zavisnosti od velicine pleha).

Umutiti 6 celih jaja sa prah šecerom i vanilom i kuvati na pari. U vruce umešati cokoladu, i margarin, dobro sjediniti i ostaviti fil da se ohladi. Korice premazivati filom, a poslednju koru preliti glazurom od šecera.

Rastopiti 150 g šecera bez vode, da dobije zlatnu boju, brzo razmazati nožem i iseci dok je topla. Torta na slici

je pokrivena šlagom, donji deo torte je doboš torta, a gornji plazma torta.

Savet