

Doboš torta (5)



težina: **tesko**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 10 korica:

- 10jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašikabrašna
- Za fil:
- 10žumanaca
- 10 kašikašecera
- 400 gputera ili margarina
- 200 gcokolade
- 5belanaca
- Šecerna glazura:
- 200 gšecera
- 1 kašicicalimunovog soka
- 1 kašicicamargarina

Priprema

Ukoliko imate plehice za dobošicu super, ukoliko ne isecite pek papir u obliku kruga ili pravougaonika. Izvadite sve plehove koje imate u kuci, izbrojte ih polepajte pek papire po obrnutim stranicama plehova. Ja poprskam pleh sa malo vode i zalepim papir da ne klize. E koliko imate plehova toliko spremite jaja - znaci 5 plehova 5 jaja. Umutite 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodajte žumanca i lagano umešajte 5-6 kašika brašna. Raspodelite smesu na tih 5 pek papira. Smesa je neverovatno tanka i lepljiva. Zagrejte rernu na 200 stepeni, to uradite pre nego što krenete da pravite torticu. Pecite kore kratko 5-6 minuta u zavisnosti od rerne. Kada ispecete tih 5 korica ponovite postupak pa ispecite još 5, znaci mutite onoliko jaja koliko imate plehova. Vodite racuna da vam ne potamni kora lomice se, mada i to je u redu zakrpicemo tortu.

Fil: skuvajte žumanca sa 10 kašika šecera i 2-3 kašike vode u mikrotalasnoj meni je lakše i brže, a ukoliko vam je to komplikovano skuvajte ih na pari, umutite 5 belanaca u cvrst šam, umutite puter ili margarin. U skuvanim žumancima dodajte otopljenu cokoladu, u mlak fil dodajte puter ili margarin i na kraju lagano umešajte belanca. Smesa vam neće biti preterano cvrsta, ne brinite tokom hladjenja ce se neverovatno stvrdnuti. Šecer glazura: otopite 200 g šecera do karamela, sipajte sok od limuna i dodajte malo margarina, i brzo prelijte preko kore koju ste ostavili za ukrašavanje. Veci oštar nož provucite kroz margarin, radite to veoma brzo i utisnite komadne parcice po šeceru. Filujte korice i odozgo poreajte šecernu koricu. Dekorirate tortu preostalim filom ukoliko vam ostane, ili umutite šlag beli ili cokoladni.

Savet