

Doboš torta (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **10**jaja
- **150** gšecera
- **200** gbrašna

Fil:

- **5**jaja
- **500** gprah šecera
- **500** gmargarina
- **150** gcokolada

Grilijaž:

- **12** kašikešecera
- **grudvicamargarina**

Priprema

10 jaja, 150 g šecera, 200 g brašana umutiti i pei korice na poleini pleha koji je predhodno podmazan mašcu. Ispeci 7 korice.

Fil: 5 žumanca umutiti sa 500 g šecera u prahu, 500 g margarina, 150 g rastopljene cokolade umutiti dobro i

postepeno dodavati šne od 5 belanca.

Filofati korice, a na zadnju preliti grilijaž (pregoreti 12 kašike šecera i dodajt grudvicu margarina) odmah preliti preko torte i zgrejanim nožem iseci grilijaž na kocke, a ostatkom fila dekorisati tortu. PRIJATNO!

Savet