

Doboš u reformi - tocak torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za 2 bele reform kore Ø 28:

- **8** belanaca
- **150 g** šecera kristala
- **150 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** prezli
- **1 kašika** brašna
- **5 kašika** vrućeg mleka za prelivanje kora
- **2-3 kašike** šecera

Za 2 žute doboš kore - 35x35 cm:

- **10** jaja
- **11 kašika** šecera kristala
- **8 kašika** brašna

Fil:

- **8** žumanaca
- **5** jaja
- **15 kašika** šecera kristala
- **1 kesica** vanilin šecera
- **250 g** čokolade
- **250 g** maslaca
- **150 g** šecera u prahu

Ukrašavanje:

- 350 g šlaga
- 0,25 dl vode obične

Priprema

Bele reform kore: Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa isključiti mikser i dodati mlevene orahe, brašno i prezle, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Peci 2 kore na pek papiru ili u podmazanom i brašnom posutom okruglom kalupu, precnika Ø 28 cm, na 160 °C, svaku oko 10 minuta. Kad se kore prohlade, preliti ih sa nekoliko kašika vrućeg zaslaenog mleka i ostaviti da malo odstoje.

Žute doboš kore: Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa jedno po jedno žumance. Isključiti mikser i dodati brašno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Peci 2 kore na pek papiru ili u podmazanom i brašnom posutom plehu, dimenzija 35x35 cm, na 160 C, svaku oko 10 minuta.

U posudi sa duplim dnom kratko umutiti preostala žumanca i cela jaja, šecer i vanilin šecer. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Dodati izlomljenu čokoladu, mešati da se potpuno istopi i sjedini sa kuvanim filom. Prekriti prozirnom folijom da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi, povremeno promešati.

Penasto umutiti maslac sa šecerom u prahu.

U umućen maslac dodavati ohlaen fil od jaja i dobro umutiti.

Fil podeliti na 5 delova, s tim da tri dela budu malo manja (za premazivanje donje okrugle kore, za premazivanje gornjeg dela tocka pre poklapanja gornjom korom i za premazivanje torte okolo i odozgo).

Obe kvadratne kore premazati sa po jednim većim delom fila i iseci ih na 5 jednakih šnita.

Prvu šnit urolati pažljivo, da ne ostane šupljina, a da se ne istisne fil. Oko nje obaviti drugu šnit, pocevši tamo gde se završila spirala prve šnite.

Tako nastaviti i omotati svih 10 šnita, koje bi trebalo da popune ceo kružni oblik donje kore.

Preko sada formiranog tocka premazati jedan manji deo fila, pa poklopiti sa natopljenom reform korom.

Trećim manjim delom fila premazati tortu odozgo i okolo.

Za ukrašavanje torte umutiti šlag sa hladnom vodom i ukrašiti po želji.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet