

Doboš torta (7)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika** brašna
- **po želji**korica limuna

Za krem:

- 5jaja
- **200 g**kristal šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g**putera

Karamel glazura:

- **200 g** kristal šecera
- **2 kašike**limunovog soka
- **2 kašike**otopljenog putera

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca (za pocetak samo 3 jajeta). Belanca penasto umutiti sa prstohvatom soli, zatim dodavati kašiku po kašiku šecera (3 kašike) dok belanca ne budu cvrsta i sjajna. Zatim smanjiti brzinu miksera i

dodavati jedno po jedno žumance (3 žumanceta).

Brašno (3 kašike) direktno prosejati preko umućenih jaja, pa smesu špatulom vrlo nežno promešati dok se jaja i brašno ne povežu u lepu, glatku i jednolicnu smesu, bez grudvica.

Smesu rasporediti, na papir za pečenje, tako da dobijete 5 korica.

Zagrijati rernu na 160°C i pecite korice oko 2-3 minuta.

Isto ponoviti i sa preostala 3 jajeta. Ukupno treba da imate 10 korica.

Kem: Cela jaja i šećer umutiti mikserom dok se ne zapene i ne pobeže. Kuvati na pari nekih 20-ak minuta, mešajući konstantno. Krem je gotov kada provucete varjaču kroz krem i vidite dno šerpe/ posude. Zatim dodajte čokoladu izlomljenu na kockice i mešajte na pari još par minuta dok se sva čokolada ne otopi i poveže sa jajima. Krem pokriti prozirnom folijom i ohladiti.

Puter sobne temperature umutiti mikserom, pa malo po malo dodavati krem uz neprestano mućenje.

Filovati kore, a poslednju, najzavršniju ostaviti za karamel glazuru.

Karamel glazura: šećer otopiti na laganoj vatri, do svetlo smeđe boje, pazite da vam ne zagori. Kad se sav šećer otopi, šerpu sklonite sa vatre, dodajte puter i limunov sok, vratite na ringlu i mešajte dok se sve ne poveže.

10-ti biskvit narezati na 10-12 jednakih trouglova pa ga prekriti karamel glazurom.

Ukrasiti tortu karamelizovanim trouglovima.

Savet