

Doboš torta (8)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **18**jaja
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**brašna

Za fil:

- **12** jaja
- **10 kašika** šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **500 g** maslaca
- **100 g** šecera u prahu

Glazura:

- **300 g** šecera
- **1/2 kašike**vode

Priprema

Umutiti 3 belanceta, pa postepeno dodati 3 kašike šecera i mutiti dok se šećer ne rastopi. Zatim dodati žumanca i sjediniti. Na kraju varjačom umešati 3 kašike brašna. Smesu ravnomerno razvuci u veliki pleh od rerne, obložen papirom za pečenje. Koru peci na 200 stepeni oko 7-9 minuta. Na isti način pripremiti još pet korica,

dakle ukupno šest. Sa mlake kore skidati papir za pecenje i neposredno pre filovanja svaku koru preseći na pola, tako da se dobije ukupno dvanaest korica.

Umutiti jaja sa šećerom i staviti da se kuva na pari, dok se ne zgusne, otprilike tridesetak minuta. Kada je fil kuvan, skloniti sa ringle, ubaciti čokoladu izlomljenu na kockice i izmešati da se čokolada rastopi. Potpuno ohladiti. Maslac umutiti sa šećerom u prahu, pa mu dodavati ohlaen fil i mutiti da se sve dobro sjedini.

Izabrati jednu koru koja će biti na vrhu i odvojiti je sa strane, pa početi filovanje. Na svaku koricu ravnomerno rasporediti tri kašike fila i slagati jednu na drugu.

U šerpu sipati pola kašike vode, pa prodrmati da se voda ravnomerno rasporedi po šerpi, zatim sipati šećer i staviti da se otopi. Otopljen šećer skloniti sa ringle, promešati, pa preliti preko kore koju smo odvojili sa strane. Razmazati, sačekati 4-5 sekundi, pa tankim oštrim nožem, koji provucemo kroz maslac svaki put, praviti linije. Dakle provuci nož kroz maslac, pa napraviti liniju preko šecera, zatim opet nož kroz maslac i tako svaki put. Ako se šećer lepi za nož, sačekati još par sekundi (3-4), pa ponoviti. Tortu dekorisati po želji, ja sam dekorisala šlag kremom od čokolade.

Savet