Tradicionalna slovacka doboš torta

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Kore (x2 ture):

- **10**jaja
- **300 g**šecera
- **200 g**brašna

Fil:

- **10**jaja
- **740 g**šecera
- **4 kašike**vode
- **4 kesice**vanilinog šecera
- **200 g**cokolade
- **2 kašike**nes kafe
- **740 g**putera

Fil za ukrašavanje:

- **8**belanaca
- **20+7 kašika**šecera

Karamel:

- **250 g**šecera

Priprema

Napraviti prvu turu kora: Izmutiti 10 belanaca sa 300 g šecera. Dodati 10 žumanaca i 200 g brašna. Tanko mazati na pek-papir, koji je prethodno tanko namazan salvetom natopljenom u ulju (radi lakšeg odvajanja kora). Peci na 180°C na duvanju. Treba da ispadne oko 9-10 kora.

Napraviti drugu turu kora: Ponovimo prethodni postupak.

Napraviti fil: Dok se kore hlade, pravimo fil. 10 jaja i 8 žumanaca (koja ostanu od fila za ukrašavanje) i 370 g šecera izmutimo. Dodamo 4 kašike vode, 4 vanilina šecera i kuvamo na pari oko 60 minuta. Pred kraj se dodaje 200 g cokolade. Fil DOBRO rashladiti i dodati umucenih 740 g putera. Izmutiti. Dve kašike Nes kafe otopiti u hladnoj vodi i hladnu je dodati u fil. Dobro izmutiti i sjediniti fil.

Složiti fil i kore: Na jednoj kori oblikovati velicinu torte tako što cemo jednu ivicu proizvoljno iseci i prema toj velicini seci sve ostale kore. Ostaviti sa strane najlepšu koru za vrh. Reati fil-kora-fil-kora. Celu koru premazati sa filom i odozgo dodati novu. Ostatke kora oblikovati u još jednu koru i preko nje premazati fil i reati dalje. Kada se sve kore (sem one najlepše) slože, torta se u potpunosti premazuje filom.

Karamel: Pripremiti 5-6 velikih noževa premazanih margarinom ili puterom. Njih složiti na tanjir. Najlepšu koru blago obeležiti nožem na kockice, ali ne tako da se kora sece. Istopiti 250g šecera. Preliti preko najlepše kore i lepo razmazati kašikom. Noževima po obeleženim crtama na kori brzo pravimo kockice. Dok je kora još topla, zalepi se na tortu za fil, i cela torta se stavi u frižider.

Fil za ukrašavanje: 8 belanaca izmutiti sa 20 kašika šecera u jako dubokoj posudi. Kada se dobro izmuti, 7 kašika šecera istopiti u karamel i,dok je još vruc, sipati u smesu. Mutiti mikserom neprestano dok se sve ne izjednaci i dok fil ne bude sjajan. Ova smesa ce porasti.

Ukrašavanje torte: Svojevoljno ukrasiti tortu filom za ukrašavanje.

Prijatno!

Tortu možemo ukrašavati kako želimo.

Postoji i opcija da se umesto karamela odgore koristi "Menaž" cokolada.

Savet