

Doboš torta (10)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 12 jaja
- 12 **kašika** šecera
- 12 **kašika** brašna

Za fil:

- 15 jaja
- 15 **kašika** šecera
- 250 gputera
- 200 **g** cokolade

Za glazuru:

- 200 **g**šecera
- 25 gputera
- 3 **kašike**susama

I još:

- 2 kesicecoko šlaga

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Iseci pek papir na 12 krugova promera 22 cm.

Umititi penasto jaja sa šecerom i lagano umešati brašno. Pek papir postaviti na obrnutu stranu pleha i na svaki kolut papira rasporediti oko 3 kašike smese. Kore su gotove za 2-3 minuta, moraju ostati svetle boje. Na isti nacin ispeci još 11 korica.

Za fil umutiti penasto jaja sa šecerom i zajedno sa plasticnom posudom ubaciti u mikrotalasnu na najajce... nakon svakih 20-ak sekundi otvarati vrata i mešati smesu. Ovaj postupak kuvanja žumanaca traje oko 3-4 minuta. Što su žumanca bliže skuvana to i plasticnu posudu češće vadite iz mikrotalasne i promešajte. U topla žumanca dodajte izlomljenu cokoladu i ostavite da se skroz sjedini mešajući sa žumancima. Ostavite smesu da se ohladi i spojite sa umucenim puterom.

Nafijujte korice, a poslednju tj najlepšu ostavite za glazuru. Na vatri rastopite šecer uz cesto mešanje, vodite racuna da ne zagori. Kad se šecer skroz otopio dodajte komadic putera. Šecer razlijte preko korice. Veliki oštar nož provucite kroz puter i sacekajte 10-ak sekundi. Podelite šecer na parcad, trouglove. Nije potrebno urezivati do kraja, dovoljno je samo da oznacite delove koji ce se kasnije seci.

Umutite coko šlag i dekorišite obod torte.

Savet