Doboš torta (11)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **13**jaja
- **200 g**šecera
- **250 g**brašna
- **2 kesice**vanil šecera

Fil:

- **10**jaja
- **300 g**šecera
- **3 kesice**vanil šecera
- **250 g**cokolade
- **500 g**putera

Glazura:

- **2 caše (od jogurta)**šecera

Priprema

Izmutim belanca sa šecerom (100 g)u cvrst šam. Posebno izmutiti žumanca sa šecerom (100 g). Mutiti dok masa ne pobeli i postane penasta. Onda kašikom sjediniti žumanca i belanca, dodati vanil šecer i na kraju lagano umešati brašno. Uzeti jednu cetvrtastu tepsiju okrenuti je naopako, podmazati je margarinom, posuti brašnom. Stavljati po jednu kutlacu testa. Rasporediti po poleini pleha pa staviti da se pece. Ispeci 10-12 korica. Svaku peci 3-5 minuta.

Fil: Izmutiti jaja sa šecerom dok ne pobele. Dodati i vanil šecer. Onda izmucena jaja prebaciti u šerpu. Kuvati fil na pari. Na pola kuvanja dodati izlomljenu cokoladu i nastaviti kuvanje. Kuvati oko 20 minuta odnosno dok u šerpi ne ostaje trag od varjace (kao kad se kuva pekmez).

Kad je fil skuvan ostaviti ga sa strane da se ohladi. Posebno izmutiti puter. Sjediniti ga sa ohladjenim filom. Filovati kore. Na svaku koru stavljati fil u tankom sloju. Zadnju (gornju koru) ne premazivati sa filom.

Za glazuru staviti šecer da se karamelizuje. U šerpi na tihoj vatri pustiti šecer da se polako otopi. Paziti da ostane žut da ne potamni. Na zadnju koru bez fila brzo sipati otopljen šecer i ravnomerno ga premazati. Uzeti jedan nož premazati ga parcetom margarina pa napraviti rez po vrucoj glazuri. I tako svaki put premazati nož margarinom pa onda napraviti novi rez na glazuri. I tako dok se naprave otisci po celoj glazuri željene velicine. Kada se torta dobro stegne u frižideru onda po tim rezovima iseci tortu na parcice.

Savet