

Doboš torta (12)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- 9 žumanaca
- 200 g prah šećera
- 9 belanaca
- 160 g brašna

Za fil:

- 250 g šećera
- 2-3 kašike vode
- 200 g čokolade
- 6 žumanaca
- 250 g margarin
- 150-200 g šećera u prahu

Glazura:

- 150-200 g šećera u prahu

Priprema

Korice: 9 žumanaca sa 200 grama prah šećera mešati 20 minuta. Dodamo cvrsto ulupanih 9 belanaca i 160 g brašna. Od ove količine dobijemo 14 kora. Peci u rerni na 180 stepeni na jakoj vatri, da se ne osuše. Odmah se skida sa papira ili tepsije da se ne bi lomilo. Ohlaene filujemo. Fil: 250 grama šećera sa 2-3 kašike vode kuvati

sirup. Dodamo 200 grama cokolade i ostavimo na vatri da se otopi cokolada. U to dodamo 6 žumanca i mešamo dok se ne ohladi. U hladno dodamo 1 margarin. Kore mažemo. Šecer uprženi preliv od gore: Gornju koru ostaviti na dasku. 150-200 g šecera u prahu stalno mešati da se uprži. Sipamo na koru i sa nožem poravnamo. Treba brzo raditi. Nož se u vruću vodu stavlja i obeležavaju parcad i onda ide na tortu.

Savet

Ova torta je idealna i za svadbe i razne druge proslave. Toliko je ukusna da je dobra poslastica i za kod kue.