Dobos torta (13)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **10**jaja
- **1 prstohvat**soli
- **10 kašika**šeceta
- **10 kašika**brašna
- **1**limun - korica

Za fil:

- **5**jaja
- **7 kašika**šecera
- **200 g**crne cokolade
- **400 g**margarina
- **100 g**šecara u prahu

Za karamel:

- **120 g**šecera
- **1 kašika**margarina

Priprema

Belanca umutiti sa solju. Posrbno umutiti žumanca sa šecerom pa dodati brašno i koricu limuna dobro izmiksati, ugasiti mikser, dodavati po malo belance i špatulom sjediniti. Peci 10 korica (24 obim kalupa). Koristiti pek

papir. Peci na 180°C, paziti da kore ostanu svetle.

Jaja umutiti sa šecerom i kuvati na pari pred kraj dodati cokoladu mešati dok se ne otopi i sjedini. Fil prekriti providnom foliom i ostaviti da se ohladi. Margarin sobne temperature izmiksati sa šecerom u prahu pa dodavati kašiku po kašiku cokoladnog fila.

Šecer otopiti paziti da ne izgori dodati margarin. Preliti karamelom koru i vrelim nožem iseci na zeljeni broj parcica. Preostalih 9 kora filovati filom i odozgo poreati koricu sa karamelom.

Savet

Torta koja je na slici je pravljena od pola materijala i peeno je 7 korica, ovo je inae moja prva dobošica. Sledea e biti nadam se mnogo bolja izgledom. Ukus je fantastian.