

Doboš torta (14)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za 10 kora:

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **10** kašikabramašna
- **1** prstohvat soli

Za fil:

- **8**jaja
- **16** punih kašika šecera
- **3** kesice vanilin šecera
- **175** g cokolade
- **375** g putera

Za glazuru:

- **300** g šecera
- **3** kašike putera
- **3** kašik elime novog soka

Priprema

Umutiti belanca i so pa u dva tri puta dodavati šefer dok se ne umuti cvrst srećno. Dok žice miksera ne ostavljaju šaru. Dodati žumanca pa još malo umutiti da se dobije ujednacena svetlo žuta masa.

Uzimati po dve kutlace mase pa dugackom špatulom razmazati u krug. Prethodno prevrnute plehcice za kore malo podmazati da se peki papir ne pomera, staviti krug papira promera 28 cm da bi se doble kore promera 26 cm. Podmazati malo i papir da bi se kore lakše odvajale.

Peci desetak minutacu rerni zagrejanoj na 175-180°C da ostanu svetle. Pecene prohladiti 2-3 minuta pa odvajati od papira.

Na svaku koru staviti dno kalupa promera 26 cm pa višak opseci da bi se doble lepe okrugle i jednake kore.

Za fil dobro umutiti jaja i šefer pa ih kuvati na pari dok se ne zgasnu 15-20 minuta uz dodatak vanil šećera.

U zgasnutu masu dodati izlomljenu cokoladu pa kuvati još par minuta da se sve lepo izjednaci.

Masu prohladiti pa u mlaku dodati maslac i dobro mikserom umutiti.

Ostaviti u frižider da se lepo ohladi i stegne pa onda filovati.

Odvojiti najlepšu koru pa je iseci na željeni broj parcica (ja ne volim veliku parcad pa secem tanje). Možete tako isecene preliti karamelizovanim šećerom, a kad se malo prohlađi zagrejanim nožem provucenim kroz puter zaseci tj. naznaciti parcad (pretnodno ste postavili parcice na tortu).

Možete ih i razdvojiti pa prelivati karamel šećerom i slagati nagnute na tortu. U tom slučaju prvo špricem postavite male puslice od fila.

Ja sam radila nesto treće. Posto moj sin voli ovu tortu, ali nikako ne voli glazuru od karamelizovanog šećera na uobičajen nacin ja sam je retko pravila sve dok nedavno kod moje roake nisam videla ovaj nacin. Koru koju prelijete karamelizovanim šećerom kad se stegne i ohladi izlomiti i samleti u blenderu. Pospite po torti i toplim nožem naznacite parcice. Ovaj nacin je spas za one koji nisu vicni karamelisanju šećera ili za one koji ne vole da jedu tvrd karamel šefer, a da pri tom niste odstupili od recepta i ukusa torte.

Karamelisani šefer: šefer na jacoj vatri karamelisati (topiti i pržiti) pa kad pocne da tamni skinuti sa ringle i dodati puter i limunov sok. Vratiti na ringlu i mešati dok se sve ne istopi i ne izjednaci na malo nižoj vatri nego u pocetku.

Prvu koru staviti na tacnu pa premazati filom i tako redom devet kora, deseta je sa karamelom.

Gotovu tortu staviti u frižider da se stegne i ohladi najbolje preko noci. Onda je seci i služiti.

Savet

Doboš torta je biser maarske kuhinje, a osmislio je 1885 g uveni maarski poslasticar Jozef Doboš pa po njemu i nosi ime. Ovom tortom Doboš je uneo revoluciju u poslastiarstvo jer je prvi napravio krem od okolade, jaja i putera kojim je premazivao tanke kore (takoe tada novina) kao i koru sa karamelizovanim šeerom što je takoe njegov izum i neizostavno za ovu tortu. Torta je postala poznata sirom sveta, a njegove kolege su iz ljubomore menjali njegov originalni recept pa je on da bi prekinuo falsifikovanje 1906.g objavio svoj recept. Tako da prava Doboš torta iskljuivo podrazumeva okoladni puter (nikako margarin) krem, tanke patišpanj kore i gornju koru sa karamelisanim šeerom (objasnila sam lakši nain) i nista drugo poput orašastog voa i sl. U tom sluaju to više nije Doboš torta ve neka druga, a smatram da treba postovati tudju kreativnost i rad, posebno nesto što ima tako dugu tradiciju.