

Doboš torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 40 jaja
- 60 kašika šecera
- 20 kašika brašna
- 3 margarina
- 600 g cokolade
- 300-400 g šecera
- 2 kašike ulja
- 1 kašika sirceta

Priprema

Kore: Umutiti 20 belanaca sa 20 kašika šecera, pa dodati 20 žumanaca. Kada je gotovo u tu masu dodati, 20 kašika brašna.

Pleh velicine oblande, obložiti alu-folijom, pa peci oko 10 kora od ove mase, na 250 stepeni oko 5 minuta.

Fil: U vecoj šerpi, umutiti 20 jaja sa 40 kašika šecera, pa skuvati na šporetu na laganoj vatri, ili elektricnom na 1 uz stalno mešanje.

Kada se fil ugrije, toliko da ne možete držati prst, onda dodati cokoladu i sve zajedno prokuvati.

Ostaviti da se ohladi, pa kad je hladno, dodati umucen margarin.

Filovati kore, a na zadnju staviti prženi šecer.

Otopiti šećer na šporetu, ali paziti da nema grudvica, pa na kraju dodati ulje i sirce.

Vruće prelići preko zadnje kore i odmah obeležiti na parcađ i sa više noževa, koji su potopljeni u vrućoj vodi.