

Doboš torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 12jaja
- 450 gšecera u prahu
- 600 gcokolade
- 250 gmargarina
- 7 kesicevanilin šecera

Za dekoraciju:

- 300 gšecera
- 50 gseckanog oraha
- 50 gmargarina

Priprema

Umutiti 3 žumanca sa 1,5 kašikom šecera penasto. Posebno umutiti 3 belanaca sa 1,5 kašikom šecera. Sjediniti rucno mešajući, dodati 3 kašika brašna i na vrh noža prašak za pecivo. Od ove smese ispeci 2 kore. Smesu izliti

na pek papir koga ste premazali cvrstim margarinom. Pecite na 200 C oko 5 minuta. Postupak ponoviti još tri puta. Za 8 korica potrebno je 12 jaja.

Za fil je potrebno da 12 jaja sjedinite sa šecerom i umutite da bude penasto. Skuvati fil na pari. U vruć fil umešati sitno lomljenu čokoladu i mešati dok se ne istopi, a zatim pokriti prijanjajućom folijom i ostavite da se ohladi. Margarin umutite penasto sa šecerom u prahu i sjedinite sa hladnim filom.

Filovati: koliko je debela kora toliko stavite i fil i tako naizmenično.

Upržiti šećer na laganoj vatri da se napravi griljaš. Dodati mu seckan oraš i kockicu margarina. Sjediniti, a onda izliti u pleh obložen papirom i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi smesu staviti u kesu i tuckom za meso izdrobiti griljaš na sitne delove i time dekorisati tortu. Prijatno!

Savet

Za ovu tortu meru sam uvećala dva puta.