

Doboš torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna

Nadev:

- 8 jaja
- 400 g šecera u prahu
- 200 g cokolade
- 500 g maslaca

Glazura:

- 250 g ušpinovanog šecera

Priprema

Penasto umutiti belanca, lagano dodavati šecer i jedno po jedno žumance. Kada je masa penasta, dodati joj jednu po jednu kašiku brašna, uz neprestano mešanje. Od ove mase peći deset kora u posebnom plehu za doboš tortu.

U međuvremenu, ulupati cela jaja sa šecerom u prahu i kuvati na pari. Kada krem počne da se zgušnjava, dodavati omekšalu cokoladu i kuvati još kratko vreme na pari. Ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti i dodavati mu jednu po jednu kašiku ohlaćenog krema. Ovim nadevom premazati svaku koru i reći ih jednu na drugu.

Gornju koru preliti ušpinovanim šećerom zlatnožute boje, pa kada se glazura učvrsti, vrelin nožem seci na reznjeve.