

Doboš torta (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 10 kašikabrašna

Za fil:

- 2jajeta
- 2 vanil šecera
- 100 gcokolade
- 250 gputera (margarina)
- 2pudinga od cokolade
- 150 gšecera
- 5 dlmleka

Za šecernu glazuru:

- 200 gšecera
- 20 gmargarina

Priprema

Umutiti u šam belanca, polako dodati šecer i nastaviti mucenje. Umutiti žumanca, dodati u belanca. Varjacom umešati brašno. Na okruglom pek papiru podmazanim margarinom ispeci 6 korica. Peku se oko 10 minuta na

220 stepeni.

Fil: umutiti 2 jajeta sa 75 g šecera i skuvati na pari oko 5 minuta i nakon toga dodati 100 g čokolade i nastaviti kuvanje još 2-3 minuta. Ostaviti fil da se ohladi. Skuvati fil od 2 pudinga, 5 dl mleka i 75 g šecera. Ohladiti. Penasto umutiti margarin. Spojiti oba fila i umutiti sa margarinom.

U šerpici istopiti tj. karamelizovati 200 g šecera i dodati 20 g margarina. Vreo karamel razliti na jednu koru. Oštar nož provuci kroz margarin i iseci koru na 16 parcadi. Filovati kore, a na poslednju naneti fil i poredjati karamelizovane trouglove.

Savet