

## **Doboš torta (3)**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **10** kašikabramašna

#### **Za fil:**

- **2** jajeta
- **2** vanil šecera
- **100** g cokolade
- **250** g putera (margarina)
- **2** pudinga od cokolade
- **150** g šecera
- **5** dl mleka

#### **Za šecernu glazuru:**

- **200** g šecera
- **20** g margarina

### **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 cokolade 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**