

## **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 peci deset kora u posebnom plehu za doboš tortu.

U meuvremenu, ulupati cela jaja sa šecerom u prahu i kuvati na pari. Kada krem pocne 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 ohlaenog krema. Ovim nadevom premazati svaku koru i reati ih jednu na drugu.

Gornju koru preliti ušpinovanim šecerom zlatnožute boje, pa kada se glazura ucvrstí, vrelim nožem seci na režnjeve.