

Mjesec torti: Doboš torta

Dubravka sa bloga [Buba Cake Time](#) i ja znamo se još iz vremena Coolinarike, gdje sam gledala sve njene divne kreacije i divila im se. Živi u Švicarskoj i voli sve što je slatko i pastelno.

Osim bloga, vlasnica je i home biznisa slastičarstva te kod nje možete naručiti torte, cake popse, cupcakese i raznorazne divne slastice ako ste u Švicarskoj. Što sve nudi možete [pogledati na ovom linku.](#)

Pošto smo dosad imali svakakve torte, dobro dođe i jedna klasika koju čak ni ja sama nisam isprobala - Doboš torta. Vrlo poznata u cijelom svijetu, porijeklom iz Mađarske. U nastavku pročitajte kako izgleda priprema i odvažite se :)



KORE:

- 9 jaja
- 9 žlica secera
- 9 žlica brasna

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

3 žlica soka od limuna.

FIL:

6 jaja

200 g. secera

200 g. cokolade za kuvanje

1 burbon vanilin secera

2 vanilin secera

280 g. maslaca.

GLAZURA:

150 g. secera

1 žlica svježeg soka od limuna.

Zagrejte pećnicu na 200 °C. i pripremite dva kalupa velicine (24 cm), Može i jedan pa pećete više puta.

Umutite 3 bjelanjka sa 1 žlicom soka od limuna i 3 žlice secera. Dodajte žumanjke i na kraju 3 žlice brasna. Masu podeli na dva dela i ispeći postepeno po 2 kore na podmazanom i pobrašnjenom plehu (ili papiru za pečenje). Pecite na 180°C oko 15 min.

Tako uraditi i sa ostalim jajima.

Trebate ispeci ukupno 6 kore, te ih potpuno ohladite.

Za punjenje, umutite jaja sa secerom, vanilin secerom i burbon vanilom pjenasto te kuhajte na pari oko 10 min mjesajuci pjenom da vam nebi zagorjelo. Skinite sa vatre, dodajte izlomljenu čokoladu i sve dobro promesajte. Pokrijte sa prozирnom folijom i dobro ohladite. U ohladjeno punjenje dodajte dobro izmiksani maslac (sobne temperature).

Uzmite jednu lijepu koru (od onih 6) tanku, i okrenite je naopako te je stavite na papir za pečenje.

U manji lonac stavite šećer i zagrijavajte ga na tihoj vatri dok se ne otopi. Tekućini i tamnonarandžasti sirup skinite sa vatre te dodajte sok od limuna, pa mješajte brzo dok ne postane prozirno. Sipajte glazuru preko pripremljene kore i brzo je razvucite žlicom.

Tupu stranu noža umocite u maslac i pravite linije po glazuri (na taj način označite komade torte), ne morate do kraja, do biskvita.

Kore neizmjenično puniti filom i sacuvajte trecinu posude fila za ukrasavanje.

Gotovu tortu poklopite glaziranom korom i okolo premazite filom, a pomocu sprica na svaku krišku oznacenog komada torte napravite ruzicu i nastavite tako po cijeloj torti.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

