

# Doboš torta

Tradicionalno

1 Torta



Komplikovano

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

obruč kalupa (Ø 28 cm)  
papir za pečenje 6 lista papira za  
pečenje (svaki 40 x 30 cm)

### Fil:

150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
100 ml vode  
250 g mekog maslaca  
50 g kakao praha (neslađenog)  
2 kašika/e ruma

### Biskvitno testo:

10 belanaca  
50 g šećera  
10 žumanca  
250 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
0.5 rendane kore limuna  
2 kašika/e vode  
1 kašika soka od limuna  
200 g pšeničnog brašna

### Karamel-glazura:

200 g šećera  
1 kašika soka od limuna

## 1 Fil:

Prokuvajte šećer i vanilin šećer sa vodom, kada provri neka kuva 2 minuta. U činiji mikserom (nastavci za mućenje) dobro sjedinite maslac sa kakao prahom, potom postepeno dodajte sirup od šećera. Na kraju dodajte rum i ostavite krem (još je u tečnom stanju) da se hladi u frižideru 2-3 sata, dok se ne zgusne tako da se može razmazivati. U međuvremenu na 6 listova papira za pečenje (40 x 30 cm) pomoću obruča kalupa (Ø 28 cm) nacrtajte po jedan krug. Zagrejte rernu.

## 2 Biskvitno testo:

Čvrsto umutite belanca sa 50 g šećera u velikoj posudi za mućenje. Penasto umutite žumanca u velikoj posudi muteći mikserom (nastavci za mućenje) 1 minut najvećom brzinom. 250 g šećera pomešajte sa vanilin šećerom i korom od limuna i u roku od 1 minuta dodajte postepeno u žumanca i mutite smesu još 1 minut. Na kraju dodajte vodu i limunov sok. Dodajte čvrsto umućena belanca na smesu od žumanaca, preko toga prosejite brašno i kratko muteći najmanjom brzinom sve sjedinite. Po kori sipajte oko 7 kašika testa na sredinu „skice kruga“. Pomoću paletice ili kašike ravnomerno razmažite testo po krugu, pažljivo prevucite papir na tepsiju i pecite.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Svaku koru nakon pečenja svucite sa tepsije sa papirom za pečenje na rešetku i ostavite da se ohladi (ne skidajte papir sa kojom se pekla!). Stavite dno kalupa sa štipaljkom (Ø 28 cm) kao šablon na kore i eventualno sve malo preoblikujte. Najravnomerniju koru ostavite za gornju površinu. Preostalih 5 kora poslažite jednu preko druge na sledeći način: 1 koru istresite na tacnu, skinite papir, tanko premažite sa 1 kašikom fila i preklopite sledećim korama, koje ćete jednu za drugom istresti, skinuti papir, premazati i tako 5 kora. Sa preostalim filom premažite tortu svuda ukруг.

### 3 Karamel-glazura:

Poslednju koru za gornju površinu istresite na radnu površinu, skinite papir sa kojoj se pekla i koru ponovo okrenite. Rastopite šećer sa limunovim sokom u maloj šerpi, na srednjoj temperaturi, mešajući drvenom varjačom ili metalnom kašikom. Mešajte sve dok šećer ne dobije svetlo-smeđu boju. Sipajte vrelu glazuru preko kore i ravnomerno rasporedite, a potom još vruću glazuru (hladna više ne može da se seče!) pomoću noža (oštricu namažite jestivim uljem!) isecite na 16 parčića i poslažite na tortu.

#### Savet:

- Tortu možete da pripremite najviše 1 dan pre služenja.