

# Torta Doboš

Omiljeni klasik s posebnim biskvitnim listovima i nadjevom od čokolade

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



## Sastojci:

### Biskvit:

6 jaja (veličine M)  
170 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera  
150 g glatkog brašna  
1 žličica Dr. Oetker Original Backin  
praška za pecivo

### Za karameliziranje:

200 g šećera

### Nadjev:

250 g maslaca  
200 g šećera u prahu (prosijanog)  
30 g kakao praha (prosijanog)  
1 žumanjak (veličine M)  
200 g čokolade (omekšane)  
arome ruma

### Za ukrašavanje:

50 g Dr. Oetker Ribane tamne  
čokolade

## 1 Biskvit:

Jaja sa šećerom i vanilin šećerom ručnim mikserom (metlicama) kremasto istucite. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, prosijte u smjesu i umiješajte kuhačom. 4 žlice smjese namažite u krug (Ø 24 cm) na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.

Lim stavite u donju polovicu zagrijane pećnice.

**Električna pećnica 200 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 180 °C**  
**Vrijeme pečenja: oko 10 Minute**

## 2 Ponovite taj postupak šest puta.

## 3 Karameliziranje:

Miješajući zagrijte šećer i karamelizirajte ga sve dok ne poprimi zlatno-žutu boju. Karamelu namašćenim nožem namažite na pladanj za torte i namašćenim nožem odmah izrežite 12 komada jednake veličine.



Dr. Oetker Hrvatska

4 **Nadjev:**

Maslac pjenasto istucite ručnim mikserom (metlicama). Dodajte postupno ostale sastojke. Listove spojite s 2/3 kreme i završite kremom. Dio preostale kreme stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku manje zvijezde; malo kreme ostavite sa strane za premazivanje ruba.

- 5 Tortu podijelite na 12 komada i na svaki komad nanosite kremu u obliku spirale. Rub torte ukasite kremom i pospite ribanom čokoladom. Glazirane komade karamele stavite ukoso na spiralno nanosenu kremu.

