



# Tort Dobosza

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



0 minut



200 °C



## Składniki:

### ciasto

- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- jajko - 7 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- cukier puder - 50 gramów
- skórka z połowy cytryny - 1 sztuka

### krem czekoladowy

- Kostka do pieczenia Kasia** - 28 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- woda - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- kakao - 5 dekagramów
- rum - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### glazura

- cukier - 250 gramów
- sok z połowy cytryny

## Sposób przygotowania:

1. Zrób ciasto: żółtka utrzyj z cukrem, solą, cukrem waniliowym, sokiem z cytryny i wodą. Gdy masa będzie puszysta i kremowa, dodaj białka ubite z cukrem pudrem i skórą cytrynową. Do masy przesiej mąkę, delikatnie wymieszaj.
2. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Posmaruj Kasią spód tortownicy.
3. Porcjami wlewaj ciasto, kolejno upiecz 6-8 spodów biszkoptowych (po 10 minut każdy). Odlóż do ostygnięcia.
4. Zrób masę: cukier wsyp do rondelka i zalej wodą (wody powinno być tylko tyle, aby przykryła cukier). Zagotuj, ostudź.
5. Kasię utrzyj z solą, wymieszaj z kakao i syropem cukrowym. Dodaj rum i cukier waniliowy.
6. Krążki biszkoptowe cienko smaruj kremem i układaj jeden na drugim. Boki tortu także posmaruj kremem.
7. Resztę masy włóż do lodówki.
8. Zrób glazurę: karmelizuj cukier, wymieszaj z sokiem cytrynowym.
9. Polej wierzch tortu.