

**NR 22 : "TORT- DOBOS"**

4 OUA; ¾ PAH. ZAHĂR; 2 LING. LAPTE; ½ LING. ESENȚĂ-VANILIE; 1 PAH. FAINĂ  
½ PAC. PRAF-COPT; GALB. CELOR-4 OUA, SE VA FRECA CU ZAHĂRUL(¾PAH) APOI,  
ADAug.: LAPT.+ESENȚĂ+ PR.-DE COPT, IAR DIN CELE 4 ALBUSE FACEM SPUMĂ.  
TAVA SE CĂPT. CU HIRT.- SPEC. CARE SE UNGE CU MARGA.+FAINA. → 1 PAHAR FAINĂ

ALUATUL SE VA ÎMPARTE IN 2 PĂRTI SI SE COACE. DUPĂ COACERE SE PUNE  
PE UN LOC USCAT PRESĂRAT CU FAINĂ, DUPĂ RĂCIRE SE ÎMPARTE FIECARE PLA-  
CĂ IN 3 PĂRTI. CREMA: 180gr. CIOCO.-AMĂRUIE, SE TAI BUC. SI SE TOPESC; ADAU-  
GÎND: 6 LING. CAFEĂ-NEAGRĂ(TARE) 4 LING. ZAHĂR; 1 LING. ROM; 2 GĂLB., TOTUL.

SE VA AMESTECA-BINE CU 15 gr. MARGA, COACEREA SE VA FACE PE DOSUL TĂVI

**CARAMELA—DEASUPRA:**

¾ PAH ZAHĂR, SE VA DIZOLVA, LA CALD; ½ PAC, MARGA, SI SE TOARNA PE  
FOARNA PE TORT, ÎNCĂ IN STARE CALDĂ SI SE TAIE FELII NUMAI ZAHARUL. CU  
UN CUITIT UNS IN MARGA, PÂNĂ CE ZAH. E CALD (REPEDE)

Tort-Dobos - De la Juci Spitzer