

Dobos Torta

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Zor

~334 kcal

Açılış 12/10

Dobos torta, ince kat keklerin çikolatalı krema ile birleşip üstünün sert karamelle kaplandığı Macar pastasının simge tatlılarındandır.

Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 180 gr Un
- 250 gr Toz şeker
- 200 gr Tereyağı
- 180 gr Bitter çikolata

Yapılışı

1. İnce pandispanya katlarını fırında kesin.
2. Çikolatalı tereyağlı kremayı 3 dakika çırpın.
3. Katları krema ile üst üste dizin, kenarları kaymasını önlemek için her katı hizalayın.
4. Üst kat için şekeri amber renge gelene kadar 6 dakika karamelize edin.
5. Karameli son kata yayın çizgilerini sertleşmeden belirleyin.
6. Karamelli üstü nemden koruyun, parlak kabuk yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Karameli tek kat üzerinde döküp hemen dilimlemek çatlakları kontrol etmeyi kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

İnce dilimler halinde oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt