

Tort dobos

Tort dobos

Ingrediente :

Blat: 10 oua, 150 g zahar, 200 g faina, 2 linguri apa rece

Crema: 6 oua, 175 g zahar, 200 g unt 1 pachet zahar vanilat, 120 g ciocolata amaruie rasa

Glazura: 150 g zahar, 30 g unt

Preparare :

Se separa galbenusurile de albusuri (8 oua). Galbenusurile se bat spuma impreuna cu 3 sferturi de zahar. Se adauga incet faina. Se bat spuma tare albusurile cu apa si restul de zahar adaugat incet. Se incorporeaza incet in compozitia de galbenusuri. Se unge o tava si se presara faina (Se poate intoarce tava si invers, ies mai subtiri blaturile). Se ia o treime din aluatul moale si se intinde o foaie de tort de 30x35 cm, care se coace in cuptorul incins la 200 grade Celsius aproximativ 6-8 minute pe gratarul din mijloc. Se ia din cuptor si se rastoarna imediat pe un prosop/gratar de bucatarie. Se lasa sa se raceasca. Se repeta si cu restul de aluat, obtinindu-se in final 3 blaturi subtiri care se vor taia in lungime in 3 bucati fiecare. Pentru crema se bat ouale cu zaharul, zaharul vanilar si ciocolata si se pun pe foc mic, batindu-se in continuare, pina cind crema se intareste. Se lasa sa se raceasca. Se adauga untul frecat in prealabil si se incorporeaza bine in crema. Se ung cu aceasta crema bucatile de blat, in afara de una. Se aseaza bucatile una peste alta si se pune deasupra ultima bucata, neunsa cu crema. Restul de crema se unge pe marginile tortului. Se prepara glazura: se topeste zaharul impreuna cu untul, la foc mic. Se repartizeaza uniform pe tort. Se trece un cutit prin flacara si se taie imediat

tortul in felii (dupa racirea glazurii, este mult mai greu sa se taie tortul in bucati). Se lasa la frigider citeva ore, sa se intareasca crema.