

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Dobos-Torte

(Biskuit mit Schokocreme)

100 g Butter
8 Eier
300 g Zucker
200g Mehl

Für die Schokocreme:

200 g Zartbitter-Kuvertüre
400 g weiche Butter
1 TL Instant-Kaffeepulver
2 Eigelb
150 g Puderzucker
200 g Schlagsahne

Außerdem gehackte Haselnüsse,
1 TL Butter und Butter zum Einfetten
150 g Zucker

Bereits am Vortag kann man die Butter zerlassen und erhitzt den Backofen auf 175 °C. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen. Mehl und flüssige Butter unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee nach und nach unterheben.

Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. 6 - 8 EL Teig darauf streichen, 6 - 8 Minuten backen. Sofort herausnehmen, auf ein gezuckertes Küchentuch legen, mit Zucker bestreuen und mit einem weiteren Tuch bedecken. 6 - 7 weitere Kreise backen, bis der Teig verbraucht ist. Teigkreise wie beschrieben auf ein Tuch legen und zudecken.

Für die Creme Kuvertüre, Butter und Kaffee zusammen schmelzen. Eigelb mit Puderzucker in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad aufschlagen. Schokomasse nach und nach unterschlagen. Creme unter Rühren kalt schlagen. Dann die flüssige Sahne unterrühren 1 Tortenboden und 6 EL Schokocreme beiseite stellen. Um 1 Tortenboden einen Tortenring setzen. Je 3 - 4 EL Creme auf den Boden streichen, mit einem neuen Boden belegen. Mit Creme bestreichen, bis alles verbraucht ist. Übrige Creme (6 EL) an den Rand und oben auf die Torte streichen. Rand mit Nüssen verzieren.

Butter mit Zucker und 1-2 EL Wasser aufkochen, auf den übrigen Tortenboden streichen. Mit einem gebutterten Messer die Tortenstücke in den warmen Karamell vor-, aber nicht durchschneiden. Auf die geschichtete Torte legen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Und zum Schluss, kurz vor der Präsentation, den Tortenaufleger auf die erkaltete Torte auflegen.