



Dobostorte

Die Masse ist für eine Torte von 22 cm Durchmesser.

FÜR DIE TORTENBÖDEN:

- 6 Eier
- 150 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote (ausgekratzt)
- 100 g Mehl glatt (AT Type W480/DE Type 405)
- 50 g Speisestärke (Maizena)
- 80 g zerlassene Butter
- Prise Salz

FÜR DIE CREME:

- 400 ml Milch
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Schokoladen Puddingpulver
- 3 Eidotter
- 120 g Zartbitterschokolade
- 100 g Nougat
- 400 g Butter

FÜR DIE GLASUR:

- 300 g Staubzucker
- 2 EL Wasser
- 10 g Butter

WEITERS:

- Öl für das Messer, Palette u. Arbeitsplatte

ZUBEREITUNG:

Zuerst stellst du den Pudding für die Creme her. Dazu 2/3 der Milch mit dem Kristallzucker erhitzen. Restliche Milch mit dem Puddingpulver und den Eidottern gut verrühren und langsam zur kochenden Milch hinzufügen. Unter kräftigem Rühren zu einem dicken Pudding kochen. In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Das Backrohr auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf einem Backpapier 6 Kreise à 22 cm Durchmesser aufzeichnen. Mit zerlassener Butter etwas einstreichen. Dann lösen sich die Böden viel besser.

Eier, Kristallzucker, Prise Salz und Vanillemark über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Mehl und Stärke miteinander vermischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit einem Kochlöffel unterziehen. Nun die flüssige Butter vorsichtig unterziehen.

Den Teig mithilfe einer Palette etwa 5 mm dick auf jede der 6 Kreisflächen aufstreichen und partienweise ca. 4-5 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

Für die Buttercreme Schokolade und Nougat etwas zerkleinern und in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Abkühlen lassen. Butter in einer Schüssel cremig rühren. Nun löffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren. Butter und Pudding müssen dieselbe Temperatur haben, sonst verbinden sich die beiden Komponenten nicht. Nun noch die ausgekühlte Schokolade-Nougatmasse unterrühren.

Ca. 1/3 der Creme zur Seite geben (zum Einstreichen des Randes und die Tuffs)

5 der abgekühlten Tortenböden mit der Creme bestreichen und zusammensetzen.

Die Torte am Rand einstreichen und Tuffs auf die Oberseite spritzen.

Den sechsten Boden auf eine geölte Marmorplatte oder eine Silikon-Backmatte legen.

Für die Glasur den Staubzucker mit 2 Esslöffel Wasser bei schwacher Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Butter unterrühren und die Masse auf Tortenboden gießen.

Mit einer gut geölten Palette gleichmäßig verstreichen, wobei die Glasur nicht über den Rand laufen sollte. Ist mir leider nicht wirklich gelungen :-)

Mit einem gut geölten scharfen Messer nun in Stücke schneiden und erkalten lassen. Die Tortenstücke leicht schräg auf die letzte Buttercremeschicht mit den Tuffs setzen. Die Dobostorte nun kühl stellen.

Vor dem Servieren eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht dir Deine Gudrun von Mödling.

WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT

Ein Screenshot von diesem PDF darf NICHT veröffentlicht werden!