

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Dobostorte



1 Stunde (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige

Zutaten für 1 Torte (26 cm Durchmesser)

Für 5-6 Dobosböden: 200 g Butter, 45 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, 7 Eidotter, 7 Eiklar, Prise Salz, 135 g Kristallzucker, 135 g glattes Mehl.

Für die Schokoladen-Buttercreme: 225 g Butter, 90 g zerlassene dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), 50 g zerlassenes Nussnougat (möglichst dunkel und zuckerarm), 150 g fertiger Schokoladepudding (ausgekühlt und glatt gemixt), 2 Eiklar, 65 g Kristallzucker, Prise Salz.

Für die Karamellschicht: 25 g Glukosesirup, 80 g Zucker.

Zubereitung

Für die Böden die weiche Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und den Eidottern schaumig schlagen. Eiklar mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben.

Das Mehl untermischen und auf 5-6 Backpapierbögen zu gleichmäßigen Scheiben aufstreichen. Im Rohr bei etwa 220 °C Ober-Unter-Hitze oder 200 °C Heißluft goldgelb backen. Nach dem Backen mit dem Tortenreifen noch „nachstechen“, damit eventuell vorhandene Unförmigkeiten verschwinden. Auskühlen lassen.

Für die Creme die Butter mit der Schokolade und dem Nougat schaumig schlagen. Sobald die Butter sehr hell und geschmeidig wirkt, nach und nach den Pudding einarbeiten.

In der Zwischenzeit Eiklar mit dem Zucker und einer Prise Salz über Wasserdampf erhitzen. Kalt schlagen und dann von Hand mit Hilfe eines Gummispatels unter die schaumige Buttermasse heben. Sofort abfüllen.

Für das Zusammenbauen der Torte den schönsten Boden beiseitelegen und für das Karamellisieren reservieren.

In einen mit Tortenrandfolie ausgelegten Tortenreifen einen Boden einlegen. Mittels Dressierbeutels die Creme dünn auftragen. So fortfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind und die Oberseite der Torte glattgestrichen wurde.

Die Torte mindestens 2-3 Stunden kühlen, am besten aber über Nacht einkühlen bzw. einfrieren.

Am Tag des Servierens den übrig gelassenen Boden mit Karamell bestreichen. Dafür den Glukosesirup aufkochen und nach und nach den Zucker einrühren. So lange kochen lassen, bis ein goldbrauner Karamell entsteht. Diesen dünn auf den Boden streichen und mit einem geöltem Messer die gewünschten Stücke schneiden. (Achtung: dies erfordert einen vorsichtigen Umgang mit dem heißen Karamell, um Verbrennungen zu vermeiden!)

Die ausgekühlten Karamellstücke auf den Stücken arrangieren. Bei Zimmertemperatur genießen, zu kalt schmeckt die Torte nicht!