



## Tort Doboş rețeta ungurească

Steps: 18

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

	Pentru blatul de pandișpan:	12	ouă	
240 g	zahăr	300 g	făină	
75 g	unt			Pentru cremă:
6	ouă	300 g	zahăr pudră	
400 g	unt	50 g	zahăr vanilat	
300 g	ciocolată neagră (minimum 75% cacao)			Pentru topping:
150-200 g	zahăr pudră			

### Instructions

*Cele mai bune ingrediente pentru un tort Doboş rețeta ungurească se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.*

**Pasul 1.** Separă albușurile de gălbenușuri și bate-le pe primele, cu un tel sau mixerul, până obții o spumă albă.

**Pasul 2.** Adaugă zahărul și bate în continuare albușurile până se întăresc.

**Pasul 3.** Adaugă gălbenușurile, care au fost în prealabil amestecate, în spuma de albuș, amestecă ușor cu o spatulă de jos în sus, apoi făina cernută și, la final, untul topit.

**Pasul 4.** Folosește pentru copt foile o tavă rotundă cu diametrul de 26 cm. Taie un cerc din hârtie de copt la dimensiunea fundului tăvii și căptușește-o ca să te asiguri că nu se lipesc foile.

**Pasul 5.** Coace 6 foi subțiri, pe rând, timp de 10 minute fiecare, la 160°C.

**Pasul 6.** Pentru crema Doboş fiartă, bate untul pus într-un bol cu zahărul vanilat, până obții o compoziție spumoasă, apoi lasă deoparte.

**Pasul 7.** Ouăle întregi și zahărul pudră se bat cu un tel într-un bol metalic.

**Pasul 8.** Bolul se pune apoi pe bain-marie și se continuă amestecarea până ce crema ajunge la 75°C (dacă nu ai un termometru, poți testa cu degetul, iar, dacă este fierbinte, ia castronul de pe baia de aburi).

**Pasul 9.** Pune crema de ouă în bolul unui mixer și bate-o până se răcește.

**Pasul 10.** Între timp, topește și ciocolata pe baie de aburi și las-o la răcit.

**Pasul 11.** Aducă treptat, în untul frecat cu zahărul vanilat, crema de ouă și ciocolata topită.

**Pasul 12.** Mixează bine totul până obții o cremă lucioasă.

Asamblarea tortului Doboș

**Pasul 13.** Lasă deoparte 1/4 din cremă pentru a îmbrăca prăjitura Doboș, iar restul împarte-l în aproximativ cinci porții egale.

**Pasul 14.** Umple și suprapune cinci foi de pandișpan, cea de-a șasea urmând să fie acoperită cu caramel.

**Pasul 15.** Pentru glazură, caramelizează zahărul pudră până devine auriu, apoi toarnă-l peste a șasea foaie.

**Pasul 16.** Întinde caramelul cu un cuțit lat uns cu unt sau ulei, apoi marchează viitoarele porții (ar trebui să iasă 16). Alternativ, poți tăia de tot foaia de pandișpan cu caramel în triunghiuri și apoi să o reconstruiești deasupra tortului.

**Pasul 17.** Acoperă părțile laterale ale tortului Doboș cu crema lăsată deoparte.

**Pasul 18.** Din restul de cremă, cu ajutorul unui poș, poți face decorațiuni în formă de trandafiri pentru tort.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Tort Doboș rețeta ungurească

Stand 26.11.2023