



Tort Doboş rețeta veche

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

Pentru blaturi:	6	ouă	
100 g zahăr pudră	100 g	făină	
35 g unt topit			Pentru cremă:
4 ouă	200 g	zahăr tos	
235 g unt	35 g	cacao	
20 g zahăr vanilat	35 g	unt de cacao	
200 g ciocolată neagră			Pentru topping:
150 g zahăr pudră			

Instructions

Pentru un tort Doboş rețeta veche vei prepara 6 foi de pandișpan cu unt. Cantitățile de mai jos sunt suficiente pentru un tort de 22 cm.

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie pentru un tort Doboş. Ia-ti cardul [Selgros](#) și profită de toate avantajele magazinului de unde îşi fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunătăți.

Pasul 1. Amestecă gălbenușurile cu jumătate din cantitatea de zahăr.

Pasul 2. Bate spumă albușurile cu restul de zahăr.

Pasul 3. Aduagă făina și untul topit în gălbenușuri și apoi albușurile bătute spumă.

Pasul 4. Coace șase foi, pe rând, într-o tavă căptușită cu hârtie de copt, în cuptorul preîncălzit, la 160°C.

Pasul 5. Pentru cremă, bate ouăle cu zahărul tos pe bain-marie, până ce amestecul devine fierbinte și își dublează volumul. Ai grijă să nu se înfierbânte prea tare, pentru a nu se coagula oul (ideal este să nu depășești temperatura de 75°C, pe care o vei măsura cu un termometru pentru bucătărie).

Pasul 6. Ia crema de pe foc și amestecă până se răcește.

Pasul 7. Bate untul spumă, adaugă zahărul vanilat, untul de cacao topit și ciocolata încălzită pe baie de aburi.

Pasul 8. Adaugă în acest amestec, treptat, crema de ouă și omogenizează.

Pasul 9. Umple cinci straturi de pandișpan cu cremă, iar pe al șaselea strat toarnă zahăr caramelizat.

Pasul 10. Taie partea de sus în 20 de bucăți și lasă la răcit, apoi servește.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tort Doboș rețeta veche

Stand 26.11.2023