Desserts / Hongarije

Dobos-taart



Vijf dunne sponslagen met chocoladebotercrème onder een karameldeksel.

Tijd 135 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 6 stuks eieren
- ☐ 150 g bloem
- ☐ 200 g Pure chocolade
- ☐ 2 stuks eieren voor de room
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 150 g suiker
- ☐ 250 gram boter
- ☐ 150 g Poedersuiker
- ☐ 200 g suiker voor de karamel
- ☐ 100 g Hazelnoten
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Klop de eieren en de suiker boven een waterbad tot ze warm zijn en klop ze vervolgens in acht minuten tot een dik schuim.

02 Vouw de gezeefde bloem er met een spatel in drie keer door en probeer de lucht er niet uit te slaan.

03 Teken zes cirkels op perkament en smeer op elke cirkel een dunne laag beslag.

04 Bak de lagen elk zes minuten op 200 °C, tot de randen goudbruin zijn, en til ze in één keer van het perkamentpapier.

05 Klop de eieren met de poedersuiker boven een waterbad tot een dikke massa, laat afkoelen en werk er de zachte boter en de gesmolten chocolade door.

06 Smelt de karamelsuiker met citroensap tot amber en giet dit over de platste laag.

07 Snijd de karamellaag met een heet geolied mes in twaalf partjes, zet de cake in elkaar en leg de partjes erop.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Megan Chromik / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / dobos-torta