

Dobos Torta

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Zor

~334 kcal

Açılış 12/10

Dobos torta, ince kat keklerin çikolatalı krema ile birleşip üstünün sert karamelle kaplandığı Macar pastasının birimge tatlılarındandır.

Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 180 gr Un
- 250 gr Toz şeker
- 200 gr Tereyağı
- 180 gr Bitter çikolata

Yapılış

- İnce kek katlarını ayrı ayrı pişirin.
- Çikolatalı kremayı hazırlayın ve katları birleştirin.
- Üst kata karamel döküp tortayı tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Karameli tek kat üzerinde döküp hemen dilimlemek çatlakları kontrol etmeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimler halinde oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt