

# Dobos Torte

Toplam 105 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Zor

~450 kcal

Açılış 2/10

Macar Dobos pastası ince pandispanya katları, çikolata kreması ve karamelli üst katıyla yapılır.

## Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 150 gr Un
- 250 gr Tereyağı
- 200 gr Bitter çikolata
- 250 gr Şeker

## Yapılışı

- Yumurta, şeker ve unla ince pandispanya katları pişirin.
- Tereyağı ve çikolatayla kreması hazırlayın.
- Katları kremayla birleştirip karamelli üst katla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Karamelli üst katı hazırlarken üst yüzeyi çatlamadan dilimlemek kolaylaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleri oda sıcaklığında kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta