

TORT DOBOS - portie simpla



(In fotografie portia e dubla si au iesit 14 foi rotunde cu diametrul de 26 cm, dar poate avea si forma dreptunghiulara)

BLATUL

- 6 oua
- 150 gr zahar
- 150 gr faina
- 1 plic zahar vanilat
- 40 gr unt

CREMA

- 4 oua
- 150 gr zahar
- 40 gr cacao
- 250 gr unt

GLAZURA

- 75 gr zahar

Mod de preparare

Blatul

Se amesteca galbenusurile cu zaharul si cu zaharul vanilat, se adauga faina, iar la sfirsit albusurile batute spuma. Din aceasta compozitie se coc 7-8 foi, pe dosul tavii de tort, pe hirtie pergament unsa prealabil.

Crema

Untul se amesteca cu zaharul, se adauga galbenusurile, unul cite unul, iar la sfirsit se pune cacao si se omogenizeaza bine compozitia. Se umplu foile si se aseaza una peste alta afara de ultima foaie peste care se toarna zaharul caramelizat usor. Se intinde caramelul pe intreaga suprafata a foii, se traseaza cu cutitul fierbinte in caramel feliile de tort si se aseaza foaia peste celelalte.

Robi Eibenschutz – Israel – 15-05-2013. Reteta sotiei, Clari Eibenschutz

