

Dobos-Torte für Adele Neuhauser von Olaf Kosert

Das Rezept hat Olaf Kosert von einer tollen Bäckerin auf youtube („Dobos Torte, Hortenzia´s Home“). Sie erklärt die Arbeitsschritte fantastisch. Das Backen hat damit super funktioniert, obwohl die Torte ziemlich anspruchsvoll ist. Wenn Sie die Torte nachbacken wollen, empfehle ich Ihnen unbedingt, das Video von ihr zu schauen. Bei mir hat das Backen sechs Stunden gedauert (inklusive Abwasch 😊).

Zutaten

Für die Böden:

(Durchmesser: 22 cm, davon brauchen wir 6 Stk)

6 Eier (L)

100 g Puderzucker

100 g Weizenmehl (405)

35 g geschmolzene Butter

Etwas geschmolzene Butter und Mehl fürs Backpapier

Für die Creme:

250 g geschmolzene Schokolade

280 g zimmerwarme Butter

1 Pkg Vanillezucker

200 g Puderzucker

4 Eier

Für den Karamel-Deckel:

120 g Zucker

Etwas Butter zum Einfetten vom Messer

geriebene Nüsse für den Tortenrand

Zubereitung

Die Böden:

Auf der Rückseite von 6 Bögen Backpapier einen Kreis von 22 cm Durchmesser (Boden einer Springform) zeichnen (mit Blei- oder Filzstift).

Backofen 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Biskuitmasse:

Eier trennen, Eiklar aufschlagen (nicht zu fest, damit es sich später besser unterheben lässt). Eigelb mit dem Puderzucker cremig schlagen. Eigelbmasse hälftig zum Eischnee geben und unterheben, zweite Hälfte ebenfalls unterheben. Das Mehl dazugeben, etwas unterheben, Butter dazugeben, alles zusammen vorsichtig aber gründlich vermengen. Teig abwiegen, 6 gleichgroße Portionen errechnen. Jeweils ein Backpapier innerhalb des Kreises (Vorderseite, damit die Stifttinte nicht im Teig verbäckt) mit flüssiger Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht anbäckt. Dann Biskuitmasse aufstreichen. Etwa 7-9 min backen.

Böden auf dem Papier abkühlen lassen. In der Restwärme des Ofens die kleingehackte Schokolade schmelzen lassen. Vor der Weiterverarbeitung muss die Schokolade aber wieder abkühlen und darf auf keinen Fall zu warm sein, damit die Buttercreme stabil bleibt.

Die Creme:

Eier in einer Schüssel über warmem Wasserbad auf dem Herd mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, bis der Zucker sich auflöst. Aufpassen, dass es nicht zu heiß wird, sonst gibt es Rührei. Vom Wasserbad runternehmen. Etwa 6-7 min aufschlagen, bis ein schöner Schaum entsteht. Restlichen Zucker mit zimmerwarmer Butter ebenfalls 6-7 min cremig aufschlagen.

Die Massen miteinander verrühren. Dazu erst 1/3 der Eigelbmasse zur Buttermasse geben, dazu die Hälfte der abgekühlten flüssigen Schokolade. Gut verrühren, den Rest der Schokolade dazu, verrühren, und zum Schluss den Rest der Eigelbmasse dazugeben, verrühren.

Etwa 200 g Creme für die Dekoration aufheben, den Rest in 5 Portionen teilen, fünf Böden damit gleichmäßig bestreichen und übereinanderstapeln. Mit etwa 100 g von der Dekomasse den Rand einstreichen und anschließend mit geriebenen Haselnüssen dekorieren. Torte kaltstellen.

Für den Karamellboden den sechsten Biskuitboden mit Karamell begießen. Dafür den Zucker vorsichtig schmelzen, über dem Boden verstreichen und anschließend sofort mit einem großen Messer in 12 Tortenstücke teilen. Dafür vor jedem Schnitt die Messerklinge mit flüssiger Butter bestreichen, damit der Karamell nicht kleben bleibt. Gut abkühlen lassen. An den kurzen Rand jedes Karamell-Stücks kleine Creme-Tupfer spritzen.

Nun mit der übrigen Deko-Creme 12 Rosetten auf die Torte spritzen und die 12 Karamell-Stücke anlegen. In die Mitte eine weitere Rosette spritzen. Torte am besten über Nacht durchkühlen lassen. Anschneiden und vor dem Servieren etwa 30 min anwärmen lassen, damit die Creme nicht ganz so fest ist.