

Dobostorte

ca. 12 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

- 1 Backblech
- 1 Spritzbeutel
- 1 Kleine Sterntülle

Spezial-Biskuitmasse:

- 6 Eier (Größe M)
- 170 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 150 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Karamellisieren:

- 200 g Zucker

Schokocreme:

- 250 g weiche Butter
- 200 g gesiebter Staubzucker
- 30 g gesiebter Backkakao
- 1 Dotter (Größe M)
- 200 g erweichte Schokolade
- 1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Verzieren:

- 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
- Vollmilch
- vorbereitete Tortenstücke

Wie backe ich eine Dobostorte?:

① Spezial-Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. 4 EL von der Masse rund (24 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Diesen Vorgang noch 6-mal wiederholen. Die einzelnen Böden mit einem Tortenring sofort nach dem Backen ausstechen.

② Zum Karamellisieren:

Den Zucker unter Rühren erhitzen und goldgelb karamellisieren. Den Karamell mit einem befetteten Messer auf einen Tortenboden streichen und mit einem befetteten Messer sofort in 12 gleiche Stücke schneiden.

③ Schokocreme:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die übrigen Zutaten dazugeben und einrühren. Die Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen, mit Creme abschließen und den Rand mit Creme einstreichen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

④ Zum Verzieren:

Die Torte in 12 Stücke einteilen und auf jedes Stück eine Cremespirale spritzen. Den Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen. Die glasierten Tortenstücke vor dem Servieren jeweils schräg an die Cremespiralen legen.