



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojás, 16 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 16 dkg finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

vaj, finomliszt

a krémhez:

4 tojás, 20 dkg porcukor, 24 dkg vaj, 3 dkg kakaópor, 1 csomag vaníliás cukor, 20 dkg étcsokoládé

a karamellhez:

12-15 dkg kristálycukor

1. A tésztához a tojások sárgáját a cukor felével 3-4 perc alatt habosra keverjük. A tojásfehérjét a maradék cukorral habbá verjük. A kétféle masszát óvatosan egymásba forgatjuk, közben az olvasztott vajat belecsurgatjuk, és apránként a lisztet is beleszítjük.
2. Egy sütőlemezt vagy egy nagy tepsi hátoldalát 23 centi átmérőjű tortakarika nagyságának megfelelően bevajazunk, enyhén meglisztezünk. A tészta egyhatodát rákenjük, előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C) kb. 10 percig sütjük. Amint a sütőből kivettük, a lapot késsel kissé megemeljük, majd félretéve hűlni hagyjuk. A maradék tésztából ugyanígy még öt lapot sütünk.
3. A krémhez a tojásokat a fele porcukorral vízgőz fölött sűrűre főzzük, kevergetve kihűtjük. A puha (szobahőmérsékletű) vajat a maradék porcukorral, a kakaóval meg a vaníliás cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a cukros tojást, majd a puha (olvasztott) csokoládét is beledolgozzuk.
4. Ebből a krémből 4 evőkanálnyit kiveszünk, és félretesszük. A többivel megkenünk öt lapot és egymásra illesztjük. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk, majd a félretett krémmel az oldalát körbekenjük. Újra hűtőbe tesszük.
5. A karamellhez a cukrot egy serpenyőbe szórjuk és kis lángon, kevergetve aransárgára pirítjuk. Ezután az utolsó tortalapra öntjük, és egyenletesen elkenjük rajta. Még mielőtt teljesen megkötne, olajjal vagy zsírral megkent késsel 16 szeletre vágjuk. Megvárjuk, amíg az égetettcukor-máz teljesen megkeményedik, majd a torta tetejére rakosgatjuk.

Jó tanács

- Az eredeti recept szerint a krémbe kakaópor mellett kakaóvaj és kakaómassza is került, ám ezekhez nehéz hozzájutni, ezért kissé módosítottuk az ételleírást.

Jó tudni!

- Dobos C. József (1847-1924) szakács- és cukrászmester, csemegekereskedő és szakíró. 1884-ben alkotta és az 1885-ös kiállításon mutatta be a róla elnevezett tortát, mely azóta világszerte ismertté vált.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy szelet: 425 kcal