





przepisy.pl

Ciasto Dobos



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- cukier puder - 180 gramów
- mąka pszenna - 180 gramów
- jajka - 8 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier puder - 300 gramów
- kakao - 80 gramów
- jajko - 4 sztuki
- rum - 2 łyżki

dekoracja

- cukier puder do oprószenia - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Roztop Kasię (60 gram) na patelni, ostudź. Ubij pianę z 8 białek ze szczyptą soli.
2. Stopniowo, nie przerywając ubijania, dosyp cukier (180 gram), żółtka (8) i po łyżce mąki. Na koniec dodaj roztopioną margarynę.
3. Masę biszkoptową podziel na 6 równych części. Każdą osobno upiecz w tortownicy o średnicy 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Formę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200 i piecz ok. 5 minut. Wyjmij z pieca, ostrożnie wyjmij z tortownicy i ostudź. Upiecz w ten sposób pozostałe 5 biszkoptów. Do momentu przygotowania ciasta ułóż je jeden na drugim, przekładając papierem do pieczenia.
4. Do żaroodpornej miski wbij jajka (4), dodaj cukier puder (300 gram). Miskę ustaw na niewielkim garnku z wrzącą wodą dobranym tak, aby do niego nie wpadła. To ważne - dno miski nie może się stykać z powierzchnią wody. Taki sposób gotowania nazywa się kąpielą wodną.
5. Zaczynaj ubijać mikserem jajka z cukrem pudrem, dodaj kakao. W miarę podgrzewania, masa jajeczna zacznie gęstnieć - zdejmij wówczas miskę z garnka i ostudź krem jajeczny. Ubij Kasię, dolej rum i dokładnie zmiksuj. Następnie, nie przerywając ubijania, do margaryny stopniowo zacznij dolewać krem jajeczny.
6. Podziel krem na 5 równych części. Z 6 blatów biszkoptowych odłóż jeden (użyjesz go później). Rozsmaruj pierwszą część kremu na pierwszym blacie, przykryj drugim. Na drugim rozsmaruj drugą część kremu i przykryj trzecim itd. Na piątym biszkopcie rozsmaruj ostatnią, piątą część kremu. Wstaw do lodówki na czas przygotowania ostatniej warstwy tortu z karmelem.
7. Ostatni (szósty) blat tortu podziel na 12 równych porcji i rozłóż je na papierze do pieczenia. Do rondla wsyp cukier puder (150 gram) i postaw go na średnim ogniu. Cukier puder musi się skarmelizować, czyli najpierw się roztopi, potem zacznie wrzeć, a następnie zacznie zmieniać kolor na złoty i jasnobrązowy - wówczas natychmiast należy go zdjąć z ognia, żeby się nie spalił. Przystudź, ale nie dopuść do zastygnięcia. Przystudzony karmel rozprowadź po porcjach ostatniego biszkoptu, całość ostudź. Kawałki udekorowane karmelem rozłóż równomiernie na torcie i wstaw do lodówki na min. 1 godzinę. Przechowuj w lodówce 2-3 dni.