







# Tort Dobos

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C

 Tortownica o średnicy ok. 24cm

## Składniki:

### ciasto

- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- jajko - 7 sztuk
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- cukier puder - 5 dekagramów
- skórka z cytryny - 0.5 sztuk

### krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 28 dekagramów
- cukier - 20 dekagramów
- woda - 1 unit
- sól - 1 szczypta
- kakao - 5 dekagramów
- rum - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao do posypania - 3 dekagramy

### wierzch

- cukier - 250 gramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- pralinki - 12 sztuk

## Sposób przygotowania:

1. Sposób przyrządzania: żółtka utrzyj z cukrem, solą, cukrem waniliowym, sokiem z cytryny i wodą.
2. Gdy masa będzie puszysta i kremowa, dodaj białka ubite z cukrem pudrem i skórą cytrynową.
3. Do masy przesiej mąkę, delikatnie wymieszaj.
4. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
5. Posmaruj Kasią spód tortownicy.
6. Porcjami wlewaj ciasto, kolejno upiecz 6-8 spodów biszkoptowych (po 10 minut każdy).
7. Odłóż do ostygnięcia.
8. Zrób masę: cukier wsyp do rondelka i zalej wodą (wody powinno być tylko tyle, aby przykryła cukier).
9. Zagotuj, ostudź.
10. Kasię utrzyj z solą, wymieszaj z kakao i syropem cukrowym.
11. Dodaj rum i cukier waniliowy.
12. Krążki biszkoptowe cienko smaruj kremem i układaj jeden na drugim.
13. Boki tortu także posmaruj kremem.
14. Resztę masy włóż do lodówki.

15. Zrób glazurę: skarmelizuj cukier, wymieszaj z sokiem cytrynowym.

16. Polej wierzch tortu, ozdób resztą masy i pralinkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)