

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema per la Dobos Torte

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



250 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE
SCIOLTO, 6 UOVA, 250 GR DI
BURRO. PER LO SCIROPPO

250 gr di zucchero

2 cucchiaini di acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire lo zucchero e l'acqua per 5 -6 minuti, aggiungere a questo sciroppo il cioccolato fuso, e fare cuocere ancora per alcuni minuti.
Togliere dal fuoco ed aggiungere le uova, continuando a battere il composto, fino a quando diventa freddo; quindi, sempre mescolando, unire il burro già morbido.