

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dobos Torte con crema

LUOGO: Europa / Ungheria

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



PER LA BASE

- 150 gr di farina
- 4 uova
- 180 gr di zucchero
- un pizzico di sale. Per la crema

PREPARAZIONE

1 Montare a bagnomaria le uova con lo zucchero finché il composto diventa tiepido, quindi togliere dal fuoco e continuare a montare finché il composto è completamente freddo. Aggiungere, con una spatola di legno, la farina ed il sale, amalgamando con delicatezza per non smontare il composto. Suddividere l'impasto ottenuto nelle teglie e cuocere in forno a 180 C per 5 o 6 minuti.

Preparare il caramello e versarlo su una sfoglia tagliando immediatamente, con un coltello unto di burro e bagnato con acqua, in 12 porzioni (fare molta attenzione nel lasciare la sfoglia intera). Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il burro e spalmare con la crema ottenuta le cinque sfoglie ed i laterali dopo aver sovrapposto le

sfoglie. Completare con la sfoglia al caramello e mettere in frigo.

L'effetto è splendido per la crosta caramellata, il gusto veramente ottimo e poco comune. Il nome lo deve al suo inventore Joseph Dobos, pasticciere dell'Impero Austro-Ungarico (seconda metà dell'800).