

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema per la Dobos Torte

di: *Cookaround*

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 cucchiai 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.