

## Rezept

# Ungarische Dobostorte

Ein Rezept von Ungarische Dobostorte, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>9</b> Eier (Größe M)	<b>1</b> Vanilleschote
<b>225 g</b> Puderzucker	<b>175 g</b> Mehl (Type 405)
<b>1 Päckchen</b> Puddingpulver Schokolade	<b>500 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>200 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Butter
Zitronensaft	<b>125 g</b> Zartbitter-Kuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 200 °C/Umluft 175 °C). Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen. Eigelbe, 80 g Puderzucker und Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen. Eiweiß und restlichen Puderzucker in einer separaten Schüssel steif schlagen.
2. Erst Mehl, dann Eischnee unter die Eigelbcreme heben. 1/6 des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (26 cm Ø) streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene 5-6 Minuten backen. Anschließend sofort vom Boden lösen und mit den Vorgang für die restlichen Böden wiederholen.
3. Puddingpulver mit 6 EL Milch und 40 g Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen und erkalten lassen.
4. Restlichen Zucker, 1 EL Butter und etwas Zitronensaft in einem Topf karamellisieren lassen und auf Backpapier streichen. Ausgekühltes Karamell in grobe Stücke brechen.
5. Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Übrige Butter schaumig schlagen. Pudding und Kuvertüre esslöffelweise unterrühren. Fünf Böden mit Creme bestreichen und aufeinander stapeln. Rand mit Creme einstreichen und die Karamellstücke darauf setzen.