

Tort Dobosza



Składniki

Opis wykonania

### **Biskopt:**

8 jaj  
160 g cukru  
160 g mąki pszennej  
40 g masła



### **Krem:**

400 g masła  
150 g cukier puder  
5 łyżek kakao  
100 g czekolady mlecznej  
100 g czekolady gorzkiej  
25 g whisky



### **Karmel:**

150 g cukru  
2 łyżki wody



Potrzebujemy 8 tortownic o średnicy 21 cm, wyłożonych pergaminem. Roztapiamy masło w rondelku, dodajemy 2 łyżeczki cukru. Ubijamy w misce całe jajka z cukrem, aż zwiększą swoją objętość (ok. 10 min). Do ubitych jajek dodajemy przesianą mąkę, delikatnie mieszając z góry do dołu. Pod koniec dodajemy płynne ale zimne masło i dokładnie mieszamy.

Tak przygotowana masę dzielimy na 8 równych części i wykładamy do wcześniej przygotowanych tortownic. Biskopty wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180°C i pieczemy przez 8-10 min.

Rozpuszczamy dwie czekolady na parze. Masło ubijamy z cukrem pudrem na puszystą masę, dodajemy kakao, a następnie ostudzoną ale płynną czekoladę. Wlewamy whisky i miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Gotowy krem dzielimy na 10 części i przekładamy nim biskopty, a pozostałe dwie części kremu używamy do obsmarowania boków i góry tortu. Ciasto schładzamy w lodówce.

Cukier mieszamy z wodą, a następnie gotujemy nie mieszając, do uzyskania karmelowego koloru. Powstały karmel wylewamy do wcześniej wyłożonej pergaminem tortownicy (21 cm). Po zastygnięciu karmel dzielimy na 10 trójkątów i układamy na torcie.

