

DOBOŠOVÁ TORTA

CESTO:

7 ks vajec
2 1/2 PL vlažnej vody
160 gr kryštálový cukor
1 ks vanilkového cukru,
180 gr polohrubej / hladkej(1/2+1/2) múky
štipôčku soli

PLNKA:

6 ks vajec
300 gr kryštálového cukru
2 ks vanilkový cukor
300 gr kvalitnej čokolády na varenie
500 gr masla

POLEVA cukrový karamel:

10 PL kryštálového cukru,

OZDOBA:

mandľove lupene, "upečené" na suchej panvici

P o s t u p :

C e s t o:

bielka + soľ pomaly šľahám, pridám 60 gr cukru a došľahám do tuha.
K žltkám pridám zbytok cukru + vanilkový cukor + vodu a šľahám do zhutnutia.

K vyšľahaným žltkám pridám múku a pomaly, krúživým pohybom zapracúvavam.

Nakoniec pridám po častiach vyšľahané bielka, rovnomerne rozmiešam.
Pečiem na spodku tortovej forme. Na každý kruh dám toľko cesta (cca 1 1/2 PL), keď prejdem nožom po povrchu, tak ho zarovnam.

Dám do teplej rúry piecť pri teplote 150 °C horkovzdušnej cca 6 - 7 min.
Cesto má byť hrubé cca 4 - 5 mm.

Postup opakujem, kým mám cesto.

Najkrajšie upečené cesto si pripravím na poliatie karamelom.

Položím na dosku, pod cesto dám čistý papier na pečenie. Pripravím si veľký ostrý nôž (na narezanie dielov), ceru, ktorou nôž potieram, aby sa horúci karamel neprilepil.

Na rovnomernosť dielov mám okrúhlu pomôcku (dielovač) z umelej

hmoty a tá má 16 zárezov, ktorú tak isto potriem cerou aby sa neprilepila na karamel keď ju otlačím.

P o l e v a:

do väčšej panvice (s neprilnavým dnom) dám cukor a pomaly miešam na miernom ohni kým sa úplne neskaramelizuje.
Pomocou lyžice rovnomerne ju porozlievam po celom povrchu pripraveného cesta.

Keď mám karamel dobre rozotretý, počkám kým začne tuhnúť (1-2 min) otlačím natretú pomôcku, ktorá mi zanechá zárezy, natretým nožom dokonale oddelujem dielik po dieliku. Nôž zakaždým rýchlo pretriem cerou a zarezúvam. Vykrojené dieliky nechám dobre vychladnúť.

P l n k a:

(plnku robím deň dopredu) Celé vajíčka dám do smaltovanej misy, ktorá potom vydrží byť aj nad parou. Pridám cukor s vanilkovým cukrom a šľahám, kým sa cukor nerozpustí (cca 10 min).

Potom ho preložím nad vysoký hrniec kde je asi na dva prsty vody, ktorá vrie a šľahám ich tam cca 15 -20 min.

Pridám rozlamanú čokoládu a šľahám ďalej cca 15 - 25 min. Občas stíšim plyn, aby sa po bokoch nevytvorili z cukru "hrudky". Má to byť hustá masa ale až po vychladený je hmota naozaj hustá.

Čokoládovú hmotu nechám cca 1 hodinu chladnúť.

Nádobu do robota naplním touto hmotou, nechám šľahať a pomaly pridávam na kúsky nakrájané maslo. Na najväčších otáčkach ju nechám vyšľahať do penista, odložím do druhého dňa keď ju natieram na pláty.

D o k o n č e n i e:

Plát natriem studenou čokoládovou plnkou, uložím naň druhý plát, trochu pritlačím aby bol tesný, natriem a pokračujem kým mám pláty (6 - 7).

Teraz zatriem plnkou aj okolo torty.

Na najvrchnejší natretý plát si naznačím dieliky otlačením (dielovačom 16 ks).

Do sáčku si dám zbytok krému a nasadenou ozdobnou trubičkou krúživým pohybom nanesiem na každý označený diel zo stredu smerom von krém. Nechám hodinu tuhnúť a potom šikmo (pololežato) medzi nanesené krémy uložím karamelové pláty (trojuholníky) tak, aby sa v strede dotýkali a boli uložené jedným smerom.

Nakoniec okolo uložím opražené mandľové lupienky. Keď mám čas, tak po jednom vedľa seba. Keď nie, tak dávam nabratú hrst lupienkou okolo pritlačením. Môžu byť aj posekané alebo zomleté orechy.