



Hongarije

Dobostorta

Dobos-taart

Voor het deeg:

225 g boter
45 g poedersuiker
150 g suiker
150 g bloem
8 eieren, gescheiden
1 el. vanillesuiker
1 snufje zout

Voor de vulling:

400 ml melk
15 gr. suiker
60 g maïzena of vanille instantpudding
250 g boter
1 el. rum

Voor de ganache:

100 ml slagroom
100 g chocolade

Voor het glazuur:

100 g suiker

Voor de decoratie:

chocoladerasp
16 mini-chocoladetruffels, of hazelnoten

Olie om de bakplaat mee in te vetten.

Meng voor het deeg de boter met de poedersuiker. Roer er een voor een de eierdooiers doorheen. Klop in een andere kom het eiwit met de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout stijf. Roer het door de botermassa, en meng er dan voorzichtig de bloem doorheen.

Knip uit een rol bakpapier 8 grote vierkanten. Teken er op elk vel met behulp van de ring van een ronde springvorm (26-28 cm. diameter) een cirkel op af. Smeer het deeg gelijkmatig over

de cirkels, en bak ze dan een voor een in de oven op 220°C. gedurende 6 minuten. Laat ze afkoelen. Haal ze dan van het papier af en steek ze met de taartring nog eens uit zodat ze allemaal mooi rond en precies even groot zijn. Ik zou de mooist gelukte koek bewaren om de taart mee af te dekken.

Voor de vulling kook je 2/3 van de melk met de kristalsuiker. Meng de rest van de melk met de instantpudding (of de maïzena) en roer het door de kokende melk. 2 minuten laten doorkoken en dan af laten koelen.

Voor de ganache breng je de slagroom aan de kook, en roert er de blokjes chocolade doorheen. Vuur uitdraaien en laten afkoelen.

Zeef de afgekoelde pudding: we willen geen stukjes want dat vinden we vies. Roer de handwarme boter schuimig, en meng er de ganache en de rum doorheen. Dan roer je de pudding erdoor en klopt het allemaal een beetje schuimig. Bestrijk zes van de acht koeken aan één kant met de crème en stapel ze op elkaar. Leg er dan de zevende op, bestrijk ook die met het mengsel en bestrijk dan met de rest de zijkanten.

Leg de laatste koek op een geolied werkblad. Smeer een lang, dun mes in met olie. Smelt de kristalsuiker in een pannetje tot karamel, bestrijk daarmee de koek, en strijk het mooi glad met het geoliede mes. Snij de koek dan meteen in 16 stukken, voor de karamel helemaal is afgekoeld. Schik de geglazuurde stukken op de taart. Zet op elke punt een chocoladetruffel of een hazelnoot met wat room vast en bestrooi de zijkant van de taart met de geraspte chocolade.