

Dobostorte



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Teelöffel
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	17 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Kochschokolade	20 Dekagramm
Butter	25 Dekagramm
Kakaopulver	3 Dekagramm
Gold Rum	2 Esslöffel
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker dazugeben und cremig schlagen. Mehl mit Backpulver langsam unterrühren.

Aus dem Teig 4-5 dünne Böden backen. (170°C , 10-15 Min.)

Für die Füllung die Schokolade schmelzen. Butter schaumig rühren und nach und nach Kakao, Staubzucker, Dotter, abgekühlte Schokolade und Rum dazu rühren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1572-Dobostorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at