

טורט דובוש (Dobos torte) – עוגת הדגל של המטבח ההונגרי

העוגה המופלאה הזו עשויה שכבות של טורט (תופין) שביניהן קרם שוקולד, ומעליהן פסים של זיגוג סוכר ענברי (קרמל). מכינים אותה אצלנו בדרך כלל בימי הולדת. כשבתנו, נוגה, הלכה וגדלה גדל גם מספר שכבות העוגה בהתאם, אבל אחרי 20 ויתרנו... המתכון שכאן יכול להספיק לכ-16-12 שכבות, תלוי בעובי של כל שכבה וברוחב העוגה.

ההכנה איננה פשוטה והיא אורכת לא מעט זמן, אך התוצאה מצדיקה את המאמץ!

מצרכים	הכנה
קרם שוקולד (גנאש):	ערב קודם
1 ליטר שמנת להקצפה (38%)	יוצקים את השמנת לסיר ומביאים לסף-רתיחה.
300 גרם שוקולד מריר משובח	שוברים את השוקולד לקוביות ומניחים בקערה.
	יוצקים את השמנת הכמעט-רותחת על השוקולד
	תוך בחישה במטרפה עד שכל השוקולד נמס ואין יותר גושים.
	מכסים ומכניסים ללילה במקרר.
	למחרת
2 כפות שרי ברנדי או קירש	מוסיפים לתערובת את האלכוהול ומקציפים עד לקבלת קרם חלק ונוקשה-למחצה. זהירות מהקצפת יתר!
בצק:	
12 ביצים (L) מופרדות	מקציפים את החלבונים (הלבנים) תוך הוספה הדרגתית של הסוכר והמלח עד לקבלת קצף יציב.
12 כפות סוכר	מוסיפים את השמן לחלמונים ומערבבים.
12 כפות קמח תופח	עוטפים לתוך הקצף לסירוגין את תערובת החלמונים ואת הקמח, עד לקבלת עיסה אחידה.
כף שמן	
קורט מלח	
הכנת השכבות:	משמנים תחתית של תבנית אפיה מלבנית הפוכה
	[התבנית יכולה להיות בכל גודל – אורך העוגה יהיה כאורך התבנית ורוחבה כרוחב מחצית התבנית]
	"מדביקים" ניר אפיה על התחתית ומשמנים גם אותו.
	מורחים שכבה אחידה מהעיסה בעובי של כ-0.5 ס"מ על ניר האפיה
	אופים 5-10 דקות בחום של 180 מעלות.

מוציאים מהתנור, הופכים על גבי מגבת מטבח
לחה ומכסים במגבת לחה שניה למשל כ-2 דקות.
מקלפים בזהירות את הניר וחותכים את עלה הבצק
לשניים לאורכו:



מניחים מחצית מהעלה על גבי משטח (קרש
חיתוך, למשל) מורחים שכבת קרם, מניחים את
המחצית השניה ומכסים בשכבה נוספת.

חוזרים על התהליך עד שנגמרת עיסת הבצק.

**יש לשמור את אחת ממחציות העלים לצורך
הזיגוג.**

בסיום התהליך מורחים את העוגה מסביב בשארית
הקרם ומכניסים למקרר.

זהו החלק המסובך ביותר, אבל קצת סבלנות
ומיומנות יביאו אתכם לתוצאות יותר ויותר טובות.

מכינים מראש משטח זכוכית או שיש (אנחנו
משתמשים בקרש חיתוך מזכוכית) וסכין ארוכה.

משמנים היטב את המשטח ואת הסכין. מניחים
את מחצית העלה ששמרתם בצד על המשטח.

שמים את הסוכר והמים במחבת על להבה קטנה
ומחממים תוך בחישה מתמדת.

לאט לאט יהפוך הסוכר לגושים דמוי שלג עבור
ובשלב מסויים תתחיל ההתכה ויתחיל להיווצר נוזל
בצבע ענבר.

זה לוקח הרבה זמן! לא להתייאש ולא להגדיל את
הלהבה – להבה גדולה מדי תשרוף ותשחים את
הסוכר יתר על המידה.

כשכל הסוכר הפך לנוזל יוצקים אותו בזהירות על
מחצית העלה שעל המשטח.

מסמנים פסים ברוחב פרוסות. קשה לסמן בעיסה
החמה וכשהיא מתקררת ומתקשה זה כבר בלתי
אפשרי, לכן צריך לעבוד בסבלנות ובקור רוח –
בסוף זה מצליח.

אחרי שפסי הקרמל התקשו לחלוטין חותכים אותם
ומסדרים מעל העוגה.

זיגוג סוכר:

1.5 כוסות סוכר

1/4 כוס מים