

โดบอสทอร์ต Dobos torte



โดบอสทอร์ต Dobos torte

โดบอสทอร์ต Dobos torte ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรโดบอสทอร์ตแสนอร่อย แอดกอหญาขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดกอหญามาชวนทำโดบอสทอร์ต โดบอสทอร์ต Dobos torte เค้กสปอนจ์ 5 ชั้นแบบบาง มีไส้ฟิลลิ่งเป็นซอสโกแลตบัตเตอร์ครีมสูตรเด็ด แล้วด้านบนเค้ก จะมีชั้นเค้กราดคาราเมล ตัดแบ่งเป็นแฉก ๆ ตกแต่งด้านบน คัดดูสิเค้กสไตล์ฮังการี ซึ่งแอดกอหญาลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยละ อยากแชร์สูตรเลย ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำโดบอสทอร์ตกันเลยละ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค่ะ ดาวโน้ลลดสูตร มือขาวดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูโดบอสทอร์ตกันเลยละ

สูตรโดบอสทอร์ต

– ชั้นเค้ก

เนย 50 กรัม (1.75 ออนซ์) แบบไม่ใส่เกลือ

แป้ง 100 กรัม

ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ ตามชอบ

ไข่ 6 ฟอง แยกออก

น้ำตาล 60 กรัม (2 ออนซ์)

สูตรโดบอสทอร์ต

– สำหรับส่วนไส้

ชีสโกแลต 250 กรัม (8.8 ออนซ์)

ผงโกโก้ 1 ช้อนโต๊ะ ตามชอบ

เนย 250 กรัม (8.8 ออนซ์)

ไข่ 4 ฟอง

น้ำตาล 100 กรัม (3.5 ออนซ์)

คาราเมล

น้ำตาล 100 กรัม (3.5 ออนซ์)

น้ำเปล่า 4 ช้อนโต๊ะ

– การตกแต่ง

วอลนัท 12 ลูก

วอลนัท 100 กรัม (3.5 ออนซ์) หรือถั่วอื่นๆ บด

วิธีทำโดบอสทอร์ต

สำหรับชั้นเค้ก ชั้นแรกให้ใส่ไข่ขาวลงในชามหนึ่งและไข่แดงกับอีกชั้นหนึ่ง จากนั้นใส่น้ำตาลครึ่งหนึ่งลงในชามที่มีไข่ขาว และอีกครึ่งหนึ่งลงในชามที่มีไข่แดง

ตีไข่ขาวจนตั้งยอดแข็ง ตีไข่แดงและน้ำตาลจนขึ้นฟูและเป็นฟอง ร่อนแป้งและผงฟู ถ้าต้องการ ลงในชามด้วยส่วนผสมของไข่แดง แล้วคนให้เข้ากัน ค่อยๆ ตะล่อมไข่ขาวที่ตีแล้วลงใน (เป็นชุด) ไข่แดงโดยระวังไม่ให้อากาศเสีย

หั่นกระดาษรองอบ วงกลมขนาด 22 ซม. (8.6 นิ้ว) หกวง วางกระดาษรองอบ ลงในถาดขนาดเดียวกัน

ใส่แป้งชั้นที่หกลงไปตรงกลางของถาดแต่ละถาด แล้วใช้ไม้พายแบบออฟเซต เกลี่ยให้เป็นวงกลมขนาด 19 ซม. (7.5 นิ้ว) อบเป็นก้อนในเตาอบ 180°C/350°F นาน 10-15 นาที หรือจนขอบเป็นสีน้ำตาลอ่อน

สำหรับการเติม ชั้นแรก ให้ละลายชีสโกแลตในหม้อต้มสองชั้น จากนั้น นำเนยเป็นก้อน ใส่ลงในชามผสม แล้วตีจนเป็นครีมและซีด

ตีไข่และน้ำตาลในหม้อสองชั้นจนตั้งยอดอ่อนและอุ่น นำออกจากเตาแล้วตีจนเย็น

ผสมชีสโกแลตที่ละลายแล้วลงในเนยครีม สุดท้ายตีไข่ที่ตีจนเย็นไว้ เก็บในตู้เย็นจนกว่าจะพร้อมใช้งาน

สำหรับชั้นคาราเมล ให้เติมน้ำและน้ำตาลลงในหม้อ ปรงอาหารโดยไม่ต้องคนจนเดือดและสีเหลืองอำพัน บางครั้งให้หมูนกระทะแต่อย่าคน

เมื่อคาราเมลเสร็จแล้ว ให้เทลงบนเนื้อสปันจ์เค้กชั้นหนึ่งที่เพื่อนๆ เก็บไว้ใช้ที่หลังทันที

ใช้มีดทาเนย ในขณะที่คาราเมลยังร้อนอยู่ ให้ทำเครื่องหมายอย่างรวดเร็วในคาราเมลที่เพื่อนๆ จะหั่นในภายหลัง จุดมุ่งหมายคือการหั่นมันเป็นเวจ 16 ชิ้น ดังนั้นให้ทำเครื่องหมายตามนั้น ดังนั้นให้มันเป็นเวจ 16 ชิ้นทันที

ร่อนกระดาษเย็บสนิทและแข็งตัว จากนั้นจึงหั่นเป็นชิ้นเพื่อแยกเสี้ยว

ในการประกอบ ชั้นแรก ให้เกลี่ยเนื้อสปันจ์เค้กสี่ชั้นแต่ละชั้นด้วยไส้ 1/6 จากนั้นวางชั้นและเคลือบส่วนบนของเค้กด้วย 1/6 ของไส้ หั่นขอบให้ได้รูปทรงกลมสมบูรณ์

วางเค้กลงบนถาดรองเค้ก เคลือบด้านข้างของ torte ด้วยไส้ที่เหลือ จากนั้นกดวอลนัทบดที่ด้านข้างของเค้ก

จัดเรียงวอลนัท 16 ส่วนรอบขอบของ torte วางลิมคาราเมลแต่ละอันไว้ด้านบนของวอลนัทครึ่งหนึ่ง

แช่เย็นเค้กสักสองสามชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ ทานให้ร่อนนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/dobos-torte/recipe/classic-dobos-torte>

วัตถุดิบโดบอสทอร์ต

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

baking powder

เบคกิ้งพาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมนํ้าลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรตจะเรียกว่าน้ำตาลกวรต ฯลฯ

chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม ลูกกวาด เค้ก หรือพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

walnuts

วอลนัท (Walnuts) อาหารสุขภาพที่อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ เมลาโทนิน วิตามินอี โอเมก้า 3 และสารอาหารอื่นๆ อีกมากมาย แต่มีโอกาสนำให้เกิดอาการแพ้อาหาร จึงควรรับประทานอย่างระมัดระวัง โดยสายพันธุ์ที่นิยมรับประทานในท้องตลาดมี 4 สายพันธุ์ ได้แก่ Persian Black walnut Japanese walnut หรือ Butternut

