

Dobostorte

Ce délicieux gâteau au chocolat et au caramel est une spécialité viennoise classique.

4 c. à soupe **de sucre**
4 **jaunes d'œufs**

travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse

4 **blancs d'œufs**
1 pincée **de sel**

battre en neige ferme

2 c. à soupe **de sucre**

ajouter aux blancs en neige en continuant à fouetter un moment

6 c. à soupe **de farine**

verser sur l'appareil par couches successives en alternant avec les blancs en neige, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc; verser la pâte sur deux plaques à gâteaux en formant des carrés de 30 x 30 cm, lisser la surface (la couche de pâte est très mince) et faire cuire l'une après l'autre



Moule: couvrir le fond des deux plaques de papier à pâtisserie.

Cuisson: 8 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Démouler sans attendre et enlever le papier. Couper chaque biscuit en quatre, laisser refroidir.

Garniture

50 g **de chocolat noir fondu***
100 g **de beurre**
ramolli

mélanger

2 **jaunes d'œufs frais**
70 g **de sucre**

travailler au bain-marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux, retirer du bain-marie incorporer l'appareil au chocolat aux œufs sucrés cuillerée par cuillerée

Confection de la tourte: napper chaque morceau de biscuit et les empiler pour former une tourte carrée; réserver un carré de biscuit qui servira pour le décor et le poser sur un papier à pâtisserie; enrober les côtés de la tourte du reste de crème et parsemer **d'amandes effilées rôties**.

Décor: 150 g **de sucre** caraméliser dans une casserole vaste. Verser aussitôt sur le dernier carré de biscuit et découper, à l'aide d'un couteau légèrement huilé, des morceaux carrés ou de toute autre forme, qui serviront à décorer la tourte refroidie.

Conservation: 1 jour au réfrigérateur, dans de la feuille transparente. La tourte est néanmoins meilleure toute fraîche.

* Faire fondre le chocolat grossièrement concassé dans un bain-marie tiède. Retirer du bain-marie, tourner jusqu'à ce que le mélange soit lisse et incorporer à l'appareil.