

## ***Dobostorta (Aus Ungarn)***

### Biskuit:

420g Mehl,  
2EL Speisestärke,  
1EL Sojamehl  
240g Zucker  
2pck. Vanillezucker  
1x Butter-Vanille Aroma,  
170ml Rapsöl  
420ml Mineralwasser

sieben und zusammen mit  
und  
in einer Schüssel gut vermischen.  
und  
hinzugeben und mit einem Teigschaber  
rasch verrühren, sodass alle Zutaten feucht sind.

Den Teig etwa 2-3cm hoch auf sechs Springformen (26cm) verteilen und auf mittlerer Schiene jeweils 8min. backen und anschließend auskühlen lassen.

### Schokoladen-Creme:

1pck. Puddingpulver (Schoko)  
50g Zucker  
500ml Sojamilch  
70g Zartbitterschokolade

mit  
und  
nach Packungsbeilage kochen  
darin schmelzen lassen und abkühlen lassen.

250g Alsan  
Butter-Vanille Aroma

mit  
schaumig schlagen. Anschließend den Pudding  
nach und nach unter rühren.

Fünf der Biskuitböden mit der Creme bestreichen und sorgfältig aufeinander stapeln.

### Glasur:

250g Puderzucker  
30g Margarine

mit  
karamelisieren. Die Masse auf den letzten  
Biskuitboden gießen und nach dem  
austrocknen auf die Torte stapeln.

***Ergibt: 16 Stücke***

***Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde***

***Backzeit: 8min (je Biskuitboden)***