

Rumtorte

Von Loraine

Das ist die Lieblingstorte meiner Mama. Meine Oma hat diese Torte immer für sie gebacken und als sie dann vor ein paar Jahren verstarb, musste ich diese Aufgabe übernehmen. Meiner Mama liegt das backen nicht so und freut sich dann immer riesig, wenn ich sie dann mit der Torte überrasche.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	30 min	n/a	50 min

12 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 4 x Eigelb
- 2 EL lauwarmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- Geriebene Schale einer halben Zitrone
- 4 x Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

- 4 EL Johannisbeergelee
- 10 EL Hansen Rum
- 1/4 l Milch
- 2 x Eier
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 200 g Kuvertüre

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe

Zubereitung

1. BISKUIT HERSTELLEN

- 01 Eigelb mit Wasser, den halben Zucker, den Vanillezucker und der Schale von der Zitrone schön cremig schlagen

- 02** Eiweiß mit der anderen Hälfte Zucker und der Pr. Salz steif schlagen
- 03** Trockene Zutaten vermengen und alles zusammen vorsichtig unterheben
- 04** In eine 26 er Springform füllen und bei 180 Grad 30-35 Min. backen

2. ZUBEREITUNG CREME

- 01** Milch, Eier, Butter und Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf zum kochen bringen.
- 02** 1 Min. kochen lassen, von der Kochstelle nehmen und mit Frischhaltefolie bedeckt, abkühlen lassen
- 03** Wenn die Creme und die Butter die gleiche Temperatur haben, die Butter schaumig aufschlagen und die Creme nach und nach unterrühren.

3. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Den abgekühlten Boden einmal auf 1/3 zu 2/3 durchschneiden
- 02** Den dicken Boden in Würfel schneiden und mit dem Rum Tränken
- 03** Den dünnen Boden mit dem Gelee bestreichen
- 04** 2-3 EL von der Creme beiseite stellen
- 05** Den Rest der Creme mit den Würfeln vermengen
- 06** Die Creme Kuppelartig auf den dünnen Boden verteilen und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
- 07** Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über die kalte Torte gießen, so das alles bedeckt ist
- 08** Schokolade kurz antrocknen lassen und geröstete Mandeln am Rand verteilen
- 09** Schokolade hart werden lassen und mit der restlichen Creme die Torte dekorieren
- 10** Mit weiteren Mandeln oder Pistazien dekorieren