Rum torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora 1:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Kora 2:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **500 ml**vode
- **100 ml**ruma
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**suvog groža
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**džema od kajsije

Za dekoraciju:

- **500 ml**slatke pavlake

I još:

- **4 kašike**džema od kajsije
- **50 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru 1 i koru 2 i ispeci obe kore na 200 C oko 18 minuta. Jednu koru podijeliti na dva dijela, a drugu isitniti na manje komadice.

U šerpu staviti vodu i dodati sve sastojke za fil, pustiti neka provre i dodati izdrobljenu koru.

Drugu koru podijeliti na dva dijela i premazati sa džemom od kajsije.

Rasporediti fil.

Poklopiti drugom polovinom koja je namazana sa džemom.Ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati tortu po želji. Preko narendati malo cokolade.

Savet