

Starinska rum torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za I koru:

- **8jaja**
- **8 kašika šecera**
- **8 kašikabrašna**

Za II koru:

- **5jaja**
- **5 kašika šecera**
- **5 kašikabrašna**

Fil:

- **250 g šecera**
- **250 g vode**
- **2 kašik edžema od kajsija**
- **ekstrat ruma**

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom i kada je dobro umuceno dodati brašno. Peci na 180C 15-20 minuta. Ispecene kore ostaviti da se ohlade i preseći na dva dela, a njihova debljina treba da bude 1.5 cm.

Jaja umutiti sa šecerom i kada je dobro umuceno dodati brašno. Pola mase sipati u pleh i peci na 180C 10-15 minuta. U drugu polovinu testa dodati ekstrat od maline, sipati u pleh i peci isto kao i žuti deo testa. Kore, kada se ohlade, iseci na kockice.

Šecer i vodu ušpinovati ree nego za slatko, zatim dodati džem od kajsije i ekstrat ruma. Kada se fil prohladi, preliti ga preko vec pripremljenih kockica patišpanja i lagano mešajuci dobro sjediniti.

Postupak filovanja: na prvu koru nanesemo džem od kajsija, preko toga fil od kockica patišpanja i preko toga drugu koru. Tortu pritisnite težim predmetom da prenoci, a zatim je premažite umucenom slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet