Rum torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- kašika ulja
- šolja gusto skuvanog sirupa od šecera
- 2 šolje suvog groža
- po jedna kašika slatkog od višanja, kajsija i jagoda
- 3 kašike džema od kajsija
- caša ruma
- 250 g šecera u prahu
- sok od manjeg limuna.

Priprema

Dobro umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, dodati jednu kašiku ulja, 8 kašika brašna i na kraju cvrsto ulupan sneg od 10 belanaca. Lagano izmešati, sipati u namazan i brašnom posut pleh i peci. Pecenu tortu ohladiti, preseci na tri dela. Od srednjeg dela iseci spoljni krug širine 2 santimetra, a sredinu izmrviti.

Nadev: šolju gusto kuvanog sirupa od šecera, 2 šolje suvog groža, po jednu kašiku slatkog od višanja, kajsija i jagoda i cašu ruma pomešati sa izmrvljenim testom od sredine srednjeg dela testa.

Donju koru od torte premazati sa 3 kašike džema od kajsija, pa staviti isecen krug od srednjeg dela, a sredinu popuniti nadevom. Odozgo staviti gornji deo torte.

Za preliv umutiti šecer u prahu sa limunovim sokom, preliti tortu i ostaviti da se preliv stegne.