

oko rum torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Patišpanj:

- 15jaja
- 15 kašikešecera
- 15 kašikemlevenih oraha
- 10 kašikebrašna
- kakao

Bela kora:

- 4 belanca
- 6 kašikešecera
- 1 kašikabrašna

Preliv:

- 300 mlvode
- 5 kašikašecera
- 100 mlruma

Fil:

- 5jaja
- 4 žumanca
- 250 gprah šecera

- 250 g margarina
- 250 g čokolade

Priprema

Ispici 5 kore od po 3 jaja, 3 kašike šećera, 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna i 1/2 kašičice kakao.

Bela kora: 4 belanca umutiti sa 6 kašike šećera i 1 kašikom brašna.

Prokuvati 300 ml vode sa šećerom i kad se ohladi umesati rum. Ovom smesom natapati korice.

Fil: čvrsto umutiti belanca sa prah šećerom, posebno umutiti 9 žumanca pa ih dodati u umućen belanac. Rastopiti na tihoj vatri margarin i čokoladu kad se prohladi sve sjediniti sa jajima. Ostaviti fil da stoji 1 sat.

Filovati: kora - fil - kora - fil - kora - fil - bela kora - fil - kora - fil - kora - šlag krema.

Savet