Rum torta (3)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru I:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **5 kašika**oštrog brašna

Za koru II:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **5 kašika**oštrog brašna
- **1/2 kašicice**ekstrakta od maline
- **1 kašicica**kakaoa

Za povezivanje testa:

- **500 ml**pekmeza od kajsije
- **100 g**šecera
- **1,5 dl**vode
- **10 g**vanilin šecera
- rum po ukusu

Glazura:

- **150 g**cokolade

- **5 kašika**vode
- **1 kašicica**margarina ili maslaca

Priprema

Za koru umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i mutiti dok se on ne otopi. Zatim dodavati žumanca jedno po jedno i neprekidno mutiti. Dodati brašno i lagano izmešati. Koru peci u podmazanom i pobrašnjenon plehu približnih dimenzija 20*30 cm 10 minuta na 150 stepeni i 5 minuta na 200. Prohlaenu koru preseci popreko na pola i premazati sa unutrašnjih strana pekmezom od kajsija.

Priprema druge kore je ista samo se razlikuje u tome što se u jednu polovinu testa dodaje ekstrakt od maline, a u drugu prosejan kakao. Jednu i drugu polovinu testa izliti u isti pleh. Kada se kora ohladi, isecktati je na kockice približnih dimenzija 2*2 cm i izmešati sa mlakom smesom od pekmeza koja se priprema tako što se sjedine svi navedeni sastojci u delu "sastojci za povezivanje testa". Smesa se kuva nekoliko minuta od momenta kada provri. (ukoliko koristite obican rum, smanjite kolicinu vode za kolicinu ruma koju cete upotrebiti. ukoliko koristite ekstrakt od ruma, ne treba smanjivati kolicinu vode.)

Pleh u kom se pekla kora 1 obložiti folijom, staviti jednu polovinu kore, preko nje nadev koji je pripremljen od kore 2 (lepo ga poravnati) i preko drugi deo kore 1. Prekriti folijom i rukama lagano pritisnuti tortu po celoj površini kako bi se svi sastojci sjedinili i kako bi torta bila kompaktna.

Ostaviti je da odstoji oko sat vremena.

Okrenuti je na tacnu (deo koji je bio dole, treba da bude gore) i preliti glazurom od cokolade.

Savet

Po starom i tradicionalnom receptu ne ide glazura od okolade ve šeerna glazura koja se pravi od šeera u prahu, vode, margarina i ekstrakta maline. Ako volite šeernu glazuru, možete je napraviti odokativno ;). Torta sa šeernom glazurom ima baš onaj pravi starinski ukus-ukus detinjstva, ali mi je u kui nikako ne volimo, pa smo se odluili za okoladu. Takoe, ponekada pravimo glazuru od bele okolade u koju dodajemo ekstrakt od maline.