

Rum torta (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 12 kašikabrašna
- 12 kašikašecera
- 100 gmargarina
- 1ekstrat ruma
- 2ekstrat vocni (po želji)
- 250 gšlaga
- **otprilike** džem od kajsije za premaz kore

Šerbet:

- 250 gšecera
- 1 šoljavode

Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 8 kašika šecera, dodati 8 kašika brašna i 8 žumanaca, mutiti dok se sastojci ne sjedine. Podmazati pleh i na 180C peci prvu koru.

Umutiti 4 belanca i 4 kašike šecera, dodati 4 kašike brašna i 4 žumanca i mutiti dok se sastojci ne sjedine.

Podeliti masu na tri dela u dva dela staviti kapi ekstrata vone po želji, a u treci kakao dve kašike. Sipati smesu u pleh jedno po jedno i staviti da se pece na 180C.

Kada je prva kora pecena, preseći je i oba dela premazati džemom. I jedan deo odmah postaviti na okruglu tacnu.

Staviti šolju vode i 250g šecera na šporet i napraviti šerbet. Kada je gotov, dodati kapi ekstrata ruma po želji i izmešati.

Kada je druga gotova, iseckati je na kockice. Kockice staviti u vanglicu, i otprilike ih natopiti šerbetom, da ne budu previše vlažne. Postaviti kockice na postavljenu koru. Drugim delom prve kore prekriti. Ukrasiti šlagom! Mrvice po želji.

Savet

Ja sam stavljala ekstrat kivija i maline i odlično je!