

okoladna rum torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 200 gmlevenih oraha
- 100 grendane cokolade
- 2 kašikeprezle

Za prskanje kora:

- 2 dlvode
- 2 kašikešecera
- 3 kašicicearome ruma

Za fil:

- 4jajeta
- 200 gšecera
- 100 gcokolade
- 250 gputera ili margarina
- 1 kašicicaarome ruma

Priprema

U posudu staviti 8 belanaca umutiti u cvrstu penu pa postepeno dodavati šecer muteci da bude cvrsto umuceno.

Dodati jedno po jedno od 8 umanaca neprekidno muteci. Pomešati mlevene orahe, rendanu cokoladu i 2 kašike prezle. Dodati u umucenu masu i varjacom izmešati da se sjedini. Masu staviti u pleh velicine 40x35 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Koru dobro ohladiti i iseci dužom stranom na 3 dela. Prokuvati 2 dl vode, 2 kašike šecera i na kraju dodati 3 kašice arome ruma. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti 4 jajeta sa 200 g prah cecera, kuvati na pari dok se ne zgusne pa dodati 100 g cokolade da se otopi. Ostaviti da se ohladi, povremeno mešati. Umutiti 250 g putera ili margarina i dodati malo po malo hladnog fila muteci. Na kraju dodati 1 kašicu arome ruma. Filovati tortu. Koru poprskati je sa 1/3 kuvane vode, šecera i ruma, fil. kora poprskana rumom i tako redom. Kad stavimo trecu koru filom premazati po vrhu i okolo. Posuti sa rendanom cokoladom i ukrasiti po želji.

Savet