

Torta od ananasa sa rumom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 120 g šecera u prahu
- 120 g brašna

Nadev:

- 2 žumanca
- 1 jaje
- 60 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin-šecera
- 20 g brašna
- 2 kašike gustina
- 3 dl mleka
- 50 g masiaca
- konzerva ananasa
- 3 kašike ruma

Za ukrašavanje:

- 2 belanca
- 100 g šecera u prahu
- listici prženog badema
- malo kristal-šecera

Priprema

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance. Umutiti dok masa ne postane penasta.

Blago umešati brašno i masu peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu u zagrejanj pecnici.

U međuvremenu, za nadev, napraviti krem od žumanaca, celog jajeta, šećera u prahu i vanilin-šećera. Dodati brašno i gustin, pa ovu masu sipati u vrelo mleko i uz neprestano mešanje kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne zgusne. Skinuti sa plotne, dodati maslac i rum.

Ispecenu i ohlađenu tortu iseci na dva dela. Donju koru poprskati sokom od ananasa, premazati kremom a preko krema poređati kockice ananasa. Prekriti drugom korom.

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šećer, pa ovim snegom premazati tortu, posuti je prženim bademima isecenim na listice i kristal-šećerom, pa staviti u pecnicu da se belanca malo zapeku.