

Starinska rum torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za I koru:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna

Za II koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna

Fil:

- 250 gšecera
- 250 gvode
- 2 kašikedžema od kajsija
- ekstrat ruma

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom i kada je dobro umuceno dodati brašno. Peci na 180C 15-20 minuta. Ispocene kore ostaviti da se ohlade i preseći na dva dela, a njihova debljina treba da bude 1.5 cm.

Jaja umutiti sa šećerom i kada je dobro umuceno dodati brašno. Pola mase sipati u pleh i peci na 180C 10-15 minuta. U drugu polovinu testa dodati ekstrat od maline, sipati u pleh i peci isto kao i žuti deo testa. Kore, kada se ohlade, iseci na kockice.

Šećer i vodu ušpinovati reže nego za slatko, zatim dodati džem od kajsije i ekstrat ruma. Kada se fil prohladi, preliti ga preko već pripremljenih kockica patišpanja i lagano mešajući dobro sjediniti.

Postupak filovanja: na prvu koru nanesimo džem od kajsija, preko toga fil od kockica patišpanja i preko toga drugu koru. Tortu pritisnite težim predmetom da prenoci, a zatim je premažite umucenom slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet