

Zimska rum torta s voćem

Biskvit od kaka s voćem u rumu, nadjeveno tučenim vrhnjem

16 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



Sastojci:

Voće u rumu:

500 g voća po izboru (marelice, maline, kupine, jagode) ili mješavine bobičastog voća (duboko zamrznuto)
200 ml ruma
100 g šećera

Biskvit s kakaom:

5 jaja (veličine M)
150 g šećera
1 prstohvat soli
½ žličica Dr. Oetker Arome ruma cimeta
130 g glatkog brašna
20 g Dr. Oetker Kaka za kolače

Punjenje:

3 omota Dr. Oetker Preljeva za torte svijetlog

Nadjev:

¼ l tučenog slatkog vrhnja
1 žlica šećera u prahu (prosijanog) cimeta
1 omot Dr. Oetker Kremfixa

Za ukrašavanje:

keksa božićnih po izboru

1 Voće u rumu:

Pomiješajte voće s rumom i šećerom i ostavite da stoji cca 2 dana u hladnjaku.

2 Biskvit s kakaom:

Za tijesto mikserom (metlicama) kremasto istucite jaja sa šećerom, soli, aromom i cimetom. Pomiješajte brašno s kakaom u prahu, prosijte preko kremaste smjese i umiješajte kuhačom.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C

3 Stavite smjesu u okrugli kalup za torte (Ø26 cm) čije je dno obloženo papirom za pečenje i poravnajte.

Stavite kalup na rešetku u donju polovicu zagrijane pećnice.

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

4 Ohlađenu tortu jednom prerežite i oko dna torte stavite obruč kalupa za torte.



Dr. Oetker Hrvatska

5 Punjenje:

Voće u rumu i sok pomiješajte s preljevom za torte. Miješajući zakuhajte i neposredno prije želiranja raspodijelite po dnu torte. Na to stavite gornji dio biskvita i lagano pritisnite. Ostavite tortu da odstoji oko 3 sata na hladnom.

6 Nadjev:

Tučeno vrhnje, šećer u prahu, cimet i Kremfix istucite u čvrsto tučeno vrhnje. Premažite tortu i po želji ukasite keksima.

