

## Bomba rumowa

### MYSZKA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	25 dag
<b>cukier</b>	25 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	1\2 łyżeczki
<b>cukier wanilinowy</b>	
<b>rum</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem rumowy:

szklanka kremówki

4 żółtka

15 dag cukru

6 łyżek cukru

25 dag miękkiego masła

słoik dżemu morelowego

puszka ananasów

Z białek, 4 łyżek bardzo zimnej wody, cukru i cukru waniliowego ubić sztywną pianę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, żółtkami i rumem, a na końcu - z pianą ubitą z białek. Przełożyć ciasto do tortownicy (28 cm) wyłożonej pergaminem, piec 60 minut w temperaturze 175C. Przygotować krem : śmietanę zagotować na niezbyt dużym ogniu, ciągle mieszając. Żółtka utrzeć z cukrem i, mieszając, wlać gorącą śmietanę. Podgrzewać, mieszając (krem nie może się zagotować!), schłodzić do temperatury pokojowej i wymieszać z rumem. Masło utrzeć na puch i nadal ucierając, dodawać małymi porcjami krem rumowy. Wystudzony biszkopt przeciąć na 2/3 wysokości. Na cieńszym blacie rozsmarować dżem i ułożyć osączone, pokrojone ananasy. Grubszy pokroić w kostkę, wymieszać z kremem i formując kopczyk, rozłożyć na ananasach. Wstawić ciasto na dwa dni do lodówki.