

Tort rumowy



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	2 szklanki
mąka tortowa	1 szklanka
jajko	5
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier puder	1 szklanka
margaryna	0,5 kostki
kakao	4-5 łyżek
proszek do pieczenia	1,5-2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sok z połowy cytryny	
cukier waniliowy	
gorzka czekolada	
wiśnie	
rum	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić pianę z białek.

Margarynę (lub masło) utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po jednym żółtku. Gdy masa spulchnie, dodać sok z cytryny i rum. Następnie przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać i powoli dodawać ubitą pianę z białek. Wyłożyć do tortownicy i piec ok 45min w 160 stopniach.

Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Wystudzone ciasto przekroić na równe części (placki). Każdy nasączyć rumem rozcieńczonym z wodą lub zapachem. Posmarować masą śmietankową i przełożyć resztą placków. Udekorować startą czekoladą i wiśniami, odstawić na 2 h do lodówki.

