

Rezept

Rum-Sahne-Torte

Ein Rezept von Rum-Sahne-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 4 Eier | 225 g Zucker |
| 2 Päckchen Vanillezucker | 4 EL Rum |
| 50 g Löffelbiskuits | 60 g Mehl |
| 60 g Speisestärke | 1 TL Backpulver |
| 15 g Kakao | 500 g Sahne |
| 3 Päckchen Sahnesteif | 50 g Puderzucker |
| 4 EL Rum | 4 EL Kakao |
| Backpapier für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 2 EL heißes Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Rum dazu geben. Die Löffelbiskuits zerbröseln, mit Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und unter die Eicreme rühren. Den Eischnee unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Aus der Form lösen und gut auskühlen lassen.
3. Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Den Rum einrühren. Den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Abschließend den dritten Boden auflegen.
4. Die Torte rundum wolkenartig mit der restlichen Sahne bestreichen. 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren dünn mit Kakao bestäuben.