

Tort rumowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

klasyczny smakołyk

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- CIASTO : masło lub margaryna - 250 g
- cukier - 250 g
- cukier waniliowy - 1 op.
- jaja - 6 szt.
- mondamina (delikatna mąka kukurydziana) - 100 g
- mąka - 150 g
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- do nasączenia rum -
- KREM: -
- mondamina - 45 g
- mleko - 1/2 l
- laska wanili - 1/2 szt.
- rum - 3-4 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Tłuszcz wyjąć z lodówki poczekać aż uzyska temp. pokojową i włożyć do wysokiej miski. Dodać cukier, cukier waniliowy, 5 jaj i 1 białko. Mąkę zmieszać z mondaminą i proszkiem do pieczenia, przesiać do miski. Wszystkie składniki dokładnie utrzeć. Najlepiej wykonać tę czynność ręcznym mikserem ustawionym na największą prędkość. Po około 2 min. masa zostanie utarta.
- 2.** Posmarować tłuszczem tortownicę i wkładać do niej za każdym razem około 1/6 ciasta. Piec 10-20 min. w temperaturze 200-225 stopni na kolor żółtozłoty.
- 3.** Cienkie placki pozostawić do ostygnięcia. W tym czasie utrzeć mondaminę przeznaczoną na KREM z 1 żółtkiem i 4 łyżkami zimnego mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem i przekrojoną wzdłuż laską wanilii. Zdjąć z kuchenki, dodać rozrobioną mondaminę, jeszcze raz krótko gotować. Wyjąć laskę wanilii. Ostudzić budyń. Miękki tłuszcz ucierać, dodając łyżką na zmianę budyń i rum, aż do powstania jednorodnego, lekkiego kremu. Ostudzone placki nasączyć rumem, posmarować kremem i ułożyć jeden na drugim.

Jak podawać?

Przed podaniem tort posypać cukrem pudrem.