



Rumcake

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 4h

Dimensiunea porției 16 bucăți

Ingredient

Tort de burete:

- 5 Ouă
- 180 g zahăr
- 1 Merg. lingurita zahar vanilat, de casa
- 230 g făină
- 1 ½ linguriță praf de copt

Cremă de rom:

- 250 g lapte
- 130 g zahăr
- 25 g amidon de porumb
- 1 sau
- 1 lingurita zahar vanilat, de casa
- 70 g ROM
- 250 g Unt, cameră caldă, în bucăți

Glazură de ciocolată:

- 200 g ciocolată neagră, în bucăți
- 80 g smântână
- 10 g ROM

Pregătire

Tort de burete:

1. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Acoperiți baza formei de primăvară (Ø 26 cm) cu hârtie de copt (nu ungeți marginea formei de primăvară).

2. **Introduceți atașamentul de agitare.** Se adauga ouale, zaharul si zaharul vanilat in vasul de amestecare si se amesteca timp de **4 min./37°C/nivel 4** pana se spumoseste.
3. Se adauga faina si praful de copt si se amesteca timp de **10 sec./pasul 3**.
4. Puneți aluatul în tava de primăvară pregătită și coaceți timp de 25 de minute (180 °C), apoi lăsați să se răcească timp de 10 minute cu ușa cuptorului deschisă, apoi scoateți-o și lăsați-o să se răcească complet. În acest timp, pregătiți crema de rom.

Crema de rom:

1. **Introduceți atașamentul de agitare.** Adăugați lapte, zahăr, amidon, ou și zahăr vanilat în vasul de amestecare și gătiți o budincă timp de **7 min./90°C/nivel 3**.
2. Se adauga romul, se amesteca timp de **10 sec./pasul 3**, se transfera intr-un vas de mica adancime si se lasa sa se raceasca la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute, amestecand ocazional. Împărțiți baza tortului de burete ușor sub mijloc, tăiați jumătatea superioară în cuburi (2 x 2 cm) și puneți-o într-un castron mai mare.
3. **Scoateți atașamentul de agitare.** Puneți untul în vasul de amestecare, amestecați timp de **1 min./pasul 4** până când este cremos și împingeți untul în jos cu spatula.
4. Apoi continuați să amestecați timp de **30 sec./pasul 4**, adăugând budinca de rom lingură cu lingura prin deschiderea capacului pe cuțitul de rulare.
5. Glisați în jos cu spatula și amestecați din nou **30 sec./nivelul 5** până când este cremos. Adăugați crema de rom la cuburile de burete din castron și amestecați bine cu spatula.
6. Așezați baza inferioară a tortului de burete pe o farfurie de tort, închideți strâns cu marginea formei de primăvară, întindeți amestecul de cremă de burete tort-rom uniform deasupra și neteziți-l. Clătiți vasul de amestecare.

Glazură de ciocolată:

1. Puneți ciocolata în vasul de amestecare și tăiați timp de **10 sec./viteză 7**.
2. Se adauga crema si romul, se topeste timp de **2 min. 30 sec./60°C/pasul 3**, se intinde pe tort, se pune la frigider cel putin 3 ore, se taie in 16 bucati si se serveste refrigerate.

Elemente utile

Cuptor tigaie cu arc (Ø 26 cm), Hârtie pergament platou de tort, Frigider

Sugestii & Sfaturi

- Înmoaie cuțitul în apă fierbinte din nou și din nou în timp ce tai tortul de rom în bucăți.
- Pentru o notă fructată, partea inferioară poate fi încă acoperită cu conserve bine drenate, cum ar fi ananas, caise sau cireșe.
- Dacă nu vă place romul, puteți folosi Coniac, Armagnac sau Cassis.