

Rumbombe



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 170 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	230 g
Schokolade	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	250 g
Feinkristallzucker	350 g
Rohe Hühnereier - mittel	8 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	6 Esslöffel
Sauerkirschen	1 Tasse(n) / Glas
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Backpulver	½ Pkg.
Roter Tortenguss	1 Pkg.

Zubereitung:

Vorbereitung

Tortenform (26 cm Durchmesser) befetten und mit Mehl ausstauben.
Rohr auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Boden

6 Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Leitungswasser schaumig rühren. 250g Zucker und eine Packung Vanillezucker vorsichtig einrieseln lassen. Dann das Mehl und das Backpulver gemischt unterheben. Anschließend den Eischnee unterziehen. Den Teig in die Tortenform füllen und bei ca. 175°C etwa 30-40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und dann einmal quer durchschneiden und eine Hälfte in kleine Würfel teilen.

Creme

Die Milch, 2 Eier, 100g Zucker, eine Packung Vanillinzucker und 30 g Butter 1 Minute aufkochen, dann abkühlen lassen und 6 EL Rum unterrühren.

Dann 200g Butter schaumig rühren und die Creme unter die Butter geben. Biskuitwürfel dazugeben und alles vorsichtig verkneten.

Sauerkirschen mit 1/4 l Saft aufkochen, den Tortenguss einrühren und etwas überkühlen lassen. 2 EL

Rum dazugeben. In die Mitte des Tortenbodens die erkalte Kirschmasse geben und dann die Crememasse kuppenartig darauf streichen.

Mit Schokoladeglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1825-Rumbombe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at