



Mein persönlicher Rezeptvorschlag für Sie

Ihre Vorgaben:

Torte ohne sahnige Füllung, mit Alkohol

Mein Rezeptvorschlag: Rumbombe

Zutaten für den Teig: 5 Eiweiß, 5 Eigelb,
4 EL kaltes Wasser, 250g Zucker, 250g Mehl,
1 Backpulver

Zutaten für die Füllung: $\frac{1}{4}$ l Milch, 150g Zucker,
1 Vanillezucker, 2 Eier, 30g Butter, etwas Rum

Zutaten zum Verzieren: Kuvertüre

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Biskuitboden backen (Anleitung hierfür auf Anfrage).
2. Für die Füllung Milch, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen.
3. Füllung abkühlen lassen und die Eier unterrühren.
4. Alles noch einmal aufkochen und kaltstellen.
5. Die Butter schaumig rühren und mit der abgekühlten Füllungsmasse (möglichst gleiche Temperatur wie die Butter) verrühren. Rum (ca. 2 Esslöffel) hinzufügen.
6. Biskuitboden im Verhältnis 1:2 teilen. Den dünneren Teils des Bodens mit Marmelade bestreichen, das andere Stück in Würfel schneiden und mit der Füllungsmasse vermischen. Die Würfel-Füllungsmasse auf die Mitte der Biskuittorte (in Halbkugelform) streichen.
7. Mit Schokoladenglasur verzieren.



Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen!

Datum

Ich hoffe, Ihnen hat meine Empfehlung gefallen. Sollte dies der Fall sein, würde ich mich über eine positive Rückmeldung und eine Weiterempfehlung freuen. Auch Kritik nehme ich gerne an. Die Rezeptvorschläge erstelle ich nach bestem Wissen und Gewissen, sollte der Kuchen einmal schief gehen, übernehme ich keine Haftung.

Das Angebot kann Links zu externen Websites Dritter enthalten, auf deren Inhalte ich keinen Einfluss haben. Deshalb kann ich für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich.

Die durch die Seitenbetreiber erstellten Inhalte und Werke unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers.

Www.was-soll-ich-backen.de