

---

# TORT NA RUMIE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1398 razy.

## Składniki ciasta:

35 dag mąki,  
10 dag cukru,  
10 dag masła,  
2 jaja,  
0,5 l mleka,  
1 paczka proszku do pieczenia.

## Składniki nadzienia :

15 dag konfitury z malin,  
10 dag białego chleba wysuszonego, utłuczonego i przesianego,  
5 dag margaryny,  
pół szklanki wody,  
1 olejek rumowy,  
1 paczka cukru waniliowego.

## Składniki lukru :

15 dag cukru pudru,  
2 łyżki wody,  
1 olejek rumowy.

## Do ozdoby :

posiekane orzechy lub migdały.

Utrzeć na pianę masło, jaja i cukier, stopniowo dodawać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mleko; masę dobrze ubić . Napełnić nią formę wysmarowaną tłuszczem i piec w gorącym piekarniku. Ostudzony spód przekroić na dwie warstwy jednakowej grubości.

Przyrządzanie nadzienia. Margarynę i cukier waniliowy utrzeć na pianę, mieszając dodać mąkę chlebową, konfiturę, wodę i olejek rumowy. Masą przełożyć warstwy ciasta i posmarować boki tortu. Wierzch pokryć lukrem (cukier puder zmieszać z wodą i olejkiem rumowym na gładką, gęstą masę). Brzeg posypać posiekanymi orzechami zrumienionymi uprzednio na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD