Rumbombe

Eine feine Buttercremetorte mit Rum verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:
6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P.Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung
¾ P. Backpulver

Für Füllung und Belag:
150ml Rum
3 EL Himbeerkonfitüre
2 Eier
100g Zucker
1/4 L Milch (ggf. laktosefrei)
50g Butter (ggf. laktosefrei)
200g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
200g dunkle Kuchenglasur (ggf. laktosefrei)
gehackte und geröstete Haselnüsse

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif

geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, am besten über Nacht.
3. Den Biskuit 1/3 zu 2/3 teilen. Den dickeren Biskuitboden in mittelgroße Würfel schneiden und mit Rum tränken. Den dünneren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen.
4. Die Buttercreme herstellen. Eier, Zucker und Milch in einen Topf geben und verrühren. 50g Butter ebenfalls zugeben und unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Einmal aufkochen lassen. Die Masse im kalten Wasserbad auf Zimmertemperatur herunterkühlen, dabei immer wieder rühren.
5. Die restliche Butter schaumig rühren. Die abgekühlte Masse esslöffelweise mit dem Handrührgerät unter die schaumig geschlagene Butter rühren. Die Buttercreme mit den getränkten Biskuitwürfeln mischen und kuppelartig auf den Biskuitboden geben. Gut funktioniert dies mit einem Teigschaber oder einer Streichpalette. Diese immer wieder in Wasser tauchen, so entsteht eine schöne, glatte Kuppelform. Etwa 2 Stunden kühlen.
6. Die Kuchenglasur schmelzen und den Buttercremetorte damit überziehen. Den Rand entlang mit gehackten Haselnüssen dekorieren. Die Torte über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de