

Preiselbeer-Rumtorte (ohne Mehl) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Zucker, 125 gr Raspelschokolade zartbitter, 6 Eier getrennt, 500 gr Sahne, 1 Beutel Sahnesteif, 1 Beutel Vanillinzucker, 4 Esslöffel Rum, 1 kleines Glas Preiselbeeren, 1 Teelöffel Kakao.

Die Zubereitung:

TORTENBODEN:

Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Die geriebene Schokolade schmelzen und unterrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter und Semmelbrösel einfetten. Den Teig in die Form geben und bei 175 Grad 30-35 Minuten backen.

ANMERKUNG: Der Teig erscheint etwas patzig, gehört sich aber so!

BELAG:

1 kleines Glas Preiselbeeren auf den ausgekühlten Boden streichen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen, 4 Eßl. Rum hinzugeben und auf den Kuchen geben. 1 Teelöffel Kakao auf die Rumsahne sieben.

Guten Appetit!